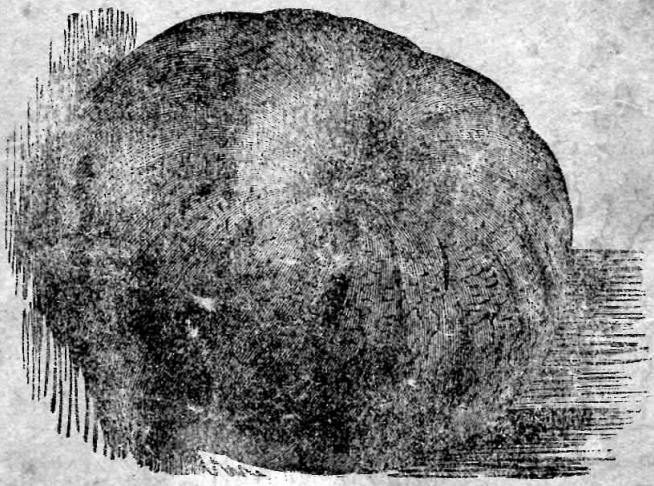
BV

POVRĆARSTVO.

NAPISAO
KVIRIN BROZ,
RAVN. UČITELJ.



U ZAGREBU.
TISKARA HRV. KATOL. TISKOVNOG DRUŠTVA.
1910.

2523

Za ravnanje.

1. Godišnji književni dar društva sv. Jeronima razašiljat će se najprije doživotnim članovima, koji su uplatili jedamput za uvijek 10 K (deset kruna). Ako ne bude osobitih zapriека, knjige će se razaslati doživotnim članovima mjeseca listopada i studenoga. Po § 24. društvenih pravila plaćaju članovi samo poštarinu od knjiga.

2. Čim budu nadijeljeni svi doživotni članovi, razašiljat će se krunašima. Ovi mogu kupiti knjige i u društvenoj pisarni (Trenkova ulica broj 1 prizemno desno). Vanjski članovi, koji naručuju knjige putem dotičnoga p. n. g. povjerenika, ili ih traže na svoje ime, neka pošalju novac unaprijed i neka prilože, ako ne cijeli iznos za poštarinu, barem neka pošalju 16 filira za tovarni list i dostavu. Ako ne pošalju ni jedno ni drugo, neka barem u listu navedu, da žele »pouzećem«, pa ćemo imati dokaz, da su tako htjeli i željeli, te ne će moći izgovarati se, da im je poštarina preskupa.

3. Osobito se preporuča upisivanje za doživotnoga člana.

4. Nijedan dosmrtni član ne može svoje pravo na knjige ni na koga prenašati.

5. Na odresku novčanog lista, kojim se šalju novci, neka se izvoli uvijek navesti svrha, u koju se novac šalje, da ne nastanu nepotrebna pisanja i zapitkivanja.

6. Čim doživotni član promijeni svoje boravište, neka izvoli to odmah najaviti dopisnicom, ali zajedno neka ne zaboravi navesti i mjesto, gdje je prije podizao knjige; inače će knjige otići u staro boravište, pa će imati većega troška, dok dodje do svojih knjiga.

7. Članovima, koji ne spadaju ni u jedno povjereništvo, slat će se knjige samo na pismeni zahtjev. Društvo ne može znati, gdje je dotičnik, ako se sam ne javi. Još valja da unaprijed pošalje poštanski trošak.

Svaki prijatelj dobre knjige neka izvoli nastojati, da društvo sv. Jeronima dobije što više doživotnih članova, a to se može ishoditi kod veselih zabava, kod krštenja, kumovanja, kod plemenitih imućnika i svakom drugom zgodom.

25231

POVRĆARSTVO.

NAPISAO:

KVIRIN BROZ,

RAVN. UČITELJ.

NA SVIJET IZDALO

DRUŠTVO SV. JERONIMA.

ZAGREB.
NAKLADA DRUŠTVA SVETOJERONIMSKOGA.
1910.

Uvod.

Korist, koju imademo od povrća, tako je poznata, da o tome ne treba trošiti puno riječi. Povrće uživa svatko; i bogataš i siromah. Premda je povrće i najjeftinije i najzdravije svakidanje jelo, to su ipak naši vrtovi jošte uvijek jako zapušteni, po gotovo oni na selu, gdje osim salate, luka i zelja, skoro u njima i nema drugoga povrća.

Vrt je u nas jošte pastorče, a morao bi biti mezimče. Drugi narodi, koji su nas u gospodarstvu daleko pretekli, posvećuju vrtu najveću pažnju, ali im on zato i nosi lijepu korist: obitelj od njega tako rekući žive. Lijepi bi novac u nas svaka gazdarica prištedila, da se malo više brine za vrt, pa da u njemu goji što raznovrsnije povrće.

U blizini gradova nosi vrt veću korist od ikoje druge grane gospodarstva. Evo braće nam Bugara u Zagrebu, koji poplavljuju svojim povrćem zagrebački trg. Za skupe novce iznajmljuju oni zemljišta oko Zagreba, pa i živu i suviška imadu. Da nemaju oni od toga velike koristi, živjeli bi oni u Bugarskoj, a ne u Zagrebu. Poznam u Zagrebu više tugjinaca, koji iznajmljuju od naših seljaka za skupe novce zemljište, na kojem uzgajaju povrće, pa živu samo od dohotka vrta. Kad to može tugjinac činiti, zašto ne bi mogao naš čovjek? Nema dakle druge, već se valja prihva-

titi posla, pa svojski raditi oko toga, da se i u nas pridigne povrćarstvo. Naša domovina uz malu iznimku upravo je stvorena zato, jer ima blago podneblje i plodno zemljište.

Da pobudim što više njih na povrćarenje, odlučio sam ga prikazati ovom knjigom. Što sam ovdje napisao, većinom sam i sâm mnogo puti iskusio. Bivši 18 godina učiteljem na selu, najveće mi je veselje bio vrt, a i ovdje u Zagrebu nema mi veće zabave, nego sa školskom djecom raditi u školskom vrtu.

Ono, što nisam sam probao (a toga je malo, vrlo malo), naučio sam iz dobrih knjiga ili sam pitao vješte vrtlare u Zagrebu za savjet. U tome sam osobito zadužen g. Viteslavu Durchàneku, nadzorniku na kr. sveučilišnom botaničkom vrtu u Zagrebu, u koga ne samo da sam često savjeta tražio, već mi je svagda, kad je ustrebalo, najpripravnije pružio priliku, da sam u samom botaničkom vrtu proučavao uzgoj povrća i cvijeća.

U Zagrebu, mjeseca siječnja 1910.

Kvirin Broz,
rav. učitelj na duhovljanskoj školi u Zagrebu.

Opći dio.

I. Položaj i zemljište za vrt.

Svatko ne može izabrati zemljište za vrt baš takovo, koje bi imalo i najzgodniji položaj. Vrt je obično uz kuću ili barem nedaleko kuće, da može gospodar ili gospodarica svagda kad ustreba, u nj skoknuti bilo poradi povrća, bilo radi toga, da u njemu što uredi ili nadgleda. Najčešće ćemo dakle morati uzeti zemljište za vrt onakovo, kakvo je u blizini kuće, nu svakako da ne bude ovo ni odviše sjenato, ni odviše vlažno. Možemo li pako po volji odabrati zemljište za vrt, tada ćemo odabrati takovo, koje je sa sjevera i zapada nečime zaklonjeno, n. pr. gospodarskom zgradom, šumom ili čim sličnim, a položaja je takova, da ga u jutro i podne sunce grije. U sjenatom i prevlažnom vrtu slabo uspijeva povrće, nu umjereno vlažno tlo dobro je za povrće, jer se tada mnogo prištedi na zalijevanju. Zgodno leži i onaj vrt, koji je okrenut prema istoku ili jugu, a jedan mu dio leži nešto niže. Na takovo zemljište padaju sunčani traci okomitije, pa jače griju zemlju. Povrće na takovom zemljištu ranije će tjerati od onoga na posve ravnome tlu zasagjenom. Takav položaj je i zato dobar, što ćemo neko povrće n. pr. celer, kasnije vrsti zelje, korabe i kelja, koje vole vlažnije tlo, saditi u niže ležeće dijelove vrta. Zemljište, koje je položeno prema sjeveru, nije za rano povrće, ali kasnije povrće, osobito za vrućeg ljeta, i tu posve dobro uspijeva. Zapadna je strana prilično zgodna, ali je ljeti dosta izvržena vjetrovima.

Ne smije se zaboraviti ni na to, da se povrće mora i često i jako zalijevati, pa zato mora biti u

blizini vrta dosta vode. Najbolje je svakako, ako je gdje blizu vrta potok, mlaka kakova ili ribnjak. Mrzla zdenčana voda nije dobra za povrće, ali ako leži koje vrijeme na suncu, posve je dobra.

Najbolja zemlja za vrt jest crnicom bogata pjeskulja, u kojoj ima nešto gline i vapna, a uz to i primjereno vlažna. Takova je zemlja rahla i topla, i u njoj uspijeva svako povrće. Ne lijepi se za noge ni za vrtlarsko orugje ni onda, ako je i mokra; isto tako ne puca za suše.

Glineno je tlo teško i hladno, te treba mnogo gnoja. Za kiše postane zemlja gnjecava i žilava, prihvaća se za orugje i noge, a za suše otvrdne i puca, pa se teško obragjuje. Glineno je tlo dosta vlažno; donji se slojevi u proljeće kasno ugriju, pa zato nije zgodno za uzgoj ranijeg povrća. Takovo se tlo može popraviti, ako se na njega naveze pijeska ili pjeskovite zemlje, pa se jošte tlo pospe živim vapnom i onda sve skupa dobro prekopa. Mjesto vapna može se uzeti i u prah smrvljena žbuka (ljep, mort) od kuća i ruševina, ili lapor, ako ima u sebi dosta ugljično-kiselog vapna.

Tlo, koje u glavnom sastoji od pijeska, ali ima u sebi nešto i gline, zove se ilovača. Lakše se obragjuje od gline, a uspijeva na njem sve povrće.

Najgore tlo za vrt je pjeskulja; u njoj slabo uspijeva povrće, osobito takovo, koje sadimo poradi lišća. Pjeskulja je vrlo sipka, treba puno vode i gnoja, a brzo se iscrpe. Doduše i takova pjeskulja dade se popraviti, ako ju obilno gnojimo i glinom miješamo, nu sve je to skopčano s tolikim troškom, da se jedva isplaćuje. Nu zato uspijeva u pjeskulji takovo povrće, koje radi gomolja ili korijenja sadimo kao: luk, mrkva i šparga pa i krumpir, ako je vlage. Osobito za špargu je takovo tlo zgodno, pa se u mnogim krajevima, gdje prevlagjuje pjeskulja, šparga u velike goji i dobro isplaćuje. Isto je tako krumpir najbolji u pješčanom tlu.

Vapnenjača u koječem je slična s pjeskuljom. Rahla je, suha i vruća, pa treba mnogo vode i gnoja.

Ako se vapnenjača pomiješa sa pijeskom i glinom, može biti dobra i plodna zemlja.

Vriština t. j. zemlja na kojoj raste vrijes, vrijesak, dosta je zla za povrće, jer imade u njoj malo hranivih rudnih tvari, ali se prema okolnostima dade pretvoriti u dobru, crnu zemlju.

Zemlja koja je postala od istruhlih životinjskih i bilinskih tvari, zove se crnica. To je sipka i lagana prašina, crne ili crnosmegje boje. Crnica dolazi u zemlju djelomice od ostataka bilja, njihovog korijenja, stabljika i lišća, a djelomice gnojenjem sa stajskim ili drugim kakvim gnojem. Crnicom se popravlja zemljište. Budući je jako krhka i brzo se ugrije, izvrsno se popravlja njom teško, glineno tlo.

II. Priregjivanje zemljišta.

Rijetko se dogagja, da je tlo onakovo, kakovo treba da bude za vrt. Obično je ili prelako ili preteško, ili nema u sebi toliko hranivih tvari, da bi moglo u njemu povrće dobro uspijevati.

Da se dobije tlo kakvo treba da bude, treba osim gnojenja i drugih radnja, a te su:

1. Odvodnjivanje.

Kako je god vlaga potrebna bilju, tako može biti ona i štetna, ako je imade odviše ili ako se ona nalazi u donjim slojevima zemlje, kamo dopire žilje biljâ, a voda ne može otjecati. Takovo je tlo uvijek hladno. Može mu se pomoći drenažom t. j. time, da mu se suvišna voda nekamo odvede. Doduše, mogla bi se takova voda svesti i u posebne grabe, ili bi se putovi u vrtu načinili mnogo niži, da se time grede što više uzdignu, ali to sve ni iz daleka ne pomaže toliko, kao drenaža (odvodnjivanje).

Taj posao, koji se mnogo put obavlja kod polja i livada, sastoji u tome, da se dosta duboko u zemlju polože cijevi od pečene gline, koje su tako položene, da može voda otjecati. To se pako izvagja ovako: U

razmaku od 10 metara iskopaju se 1 m duboko uske grabe, koje se sastaju u jednoj glavnoj grabi. Dno graba je malko nagnuto tako, da može voda otjecati. Na dno grabe dogju cijevi od pečene gline. Budući su pako te cijevi dosta skupe, mogu se mjesto toga upotrijebiti i obični krovni žljebovi. Ti se žljebovi polože na dno grabe tako, da su mu nutarnje strane prema zemlji okrenute. Prije toga ima se dno grabe dobro očistiti od zemlje. Žljebovi se počnu polagati kod najveće razine (visine tla) i to tako, da jedan žlijeb prikriva malko drugi t. j. upravo onako, kao i na krovu. Kada je to gotovo, zatrpa se graba zemljom i izravna. Glavna graba, u kojoj se druge sastaju, neka je tako udešena, da može iz nje otjecati sva voda, koja je u nju došla iz ostalih manjih graba. Ne može li se to poradi ravnoga tla učiniti, to se negdje u kutu vrta iskopa jama i ozida, i u nju dovede glavna graba.

Mjesto žljebova može se uzeti i kamenje ili opeka. Na dnu grabe polože se usporedo u malom razmaku dva kamena, koji se trećim pokriju. Tako se izgrade sve grabe. Da se pod kamenje ne uvuče zemlja, pokrije se ovo lišćem ili mahovinom, a graba se po tom napuni zemljom.

Odvodnjivanje mnogo koristi ne samo vlažnomu tlu, nego i suhom, jer u odvodnjenoj zemlji bilje bolje uspijeva, probavi lakše zimu i ne pozebe tako lako.

2. Rigolovanje.

Pod rigolovanjem razumijeva se prekapanje zemlje do stanovite dubljine. To je najpotpunije rahljenje zemlje, jer se tlo posve prevrne i pomiješa, nutarnje naslage zemlje dogju na površinu, gdje se rudne čestice uplivom zraka, vode i zime rastvaraju, da budu hranive za bilje.

U rigolovanom zemljištu može se korijenje bolje širiti i jače uvriježiti; u njemu će posijano ili presagjeno bilje bolje uspijevati, jer će si moći više hranivih čestica pribaviti. Rigolovano zemljište brže se ugrije i dulje drži vlagu. Prigodom rigolovanja

možemo neravno tlo izjednačiti i oku ugodnije razdijeliti. Tu nam se pruža najljepša prilika, da zemlju popravimo; teškoj i žilavoj zemlji primiješa se laka, i obratno. Kamenje se tom prigodom jako lako odstrani, a dosadni korov, koji duboko pušta svoje korijenje u zemlju, moći je samo prigodom rigolovanja potpuno istrijebiti.

Za vrt je dosta, da se zemlja na 50—60 cm duboko rigoluje. Najbolje je rigolovati ovako: Cijelo se zemljište razdijeli na dva jednaka dijela *A* i *B*

A	*B*
6	5
7	4
8	3
9	2
10	1
	0

Na tabli *B* iskopa se graba 1, a zemlja se slaže na 0. Iz druge grabe baci se zemlje u prvu, iz treće u drugu, dok napokon ne ostane na tabli *B* peta graba prazna. Na tabli *A* počne se rigolovati na protivnoj strani t. j. kod 6. grabe i rigolovanje se obavi kao i na tabli *B*. Zemlja iz 6. grabe dogje u 5., iz 7. u 6. i t. d. Deseta graba ispuni se zemljom iz nasipa ovdje označenog sa 0.

Ovaj je način u toliko bolji od običnog načina rigolovanja, kod kojega se duž cijele širine odmah kopa jedna graba, i to zato, jer ne treba u posljednju praznu grabu dovažati zemlju iz prve grabe, što je skop-

čano ne samo s većim troškom, nego se dovažanjem rigolovana zemlja opet zbije i povozi.

Ovaj način rigolovanja upotrebljava se tamo, gdje su donje naslage dobre. Gdje su pako donje naslage loše n. pr. ako su jako šljunkovite, ne smije se upotrijebiti taj način rigolovanja, jer bi sva dobra zemlja došla duboko dolje, a loša na površinu, pa bi trebalo i godinâ, dok bi tu lošu zemlju toliko popravili, da bi na njoj svako povrće dobro uspijevalo. U tom dogagjaju drukčije rigolujemo i to tako, da dogju naslage u grabe tako, kako su prvobitno bile. Sva zemlja iz prve grabe i gornja naslaga druge grabe iskopa se i složi van (tamo, gdje je 0). Po tom dogje donja naslaga iz druge grabe na dno prve grabe, a gornja naslaga iz treće grabe dogje na površinu prve grabe, i tako sve do kraja.

Najbolje vrijeme za rigolovanje jest kasna jesen ili početak zime, da se rasrahljena zemlja do proljeća slegne i da se zemlja djelovanjem zime, vode i vazduha rastvori.

Rigolovano zemljište ostane kroz cijelu zimu kako je, pa se istom na proljeće ravna i izjednačuje.

III. Uregjenje i obragjivanje vrta.

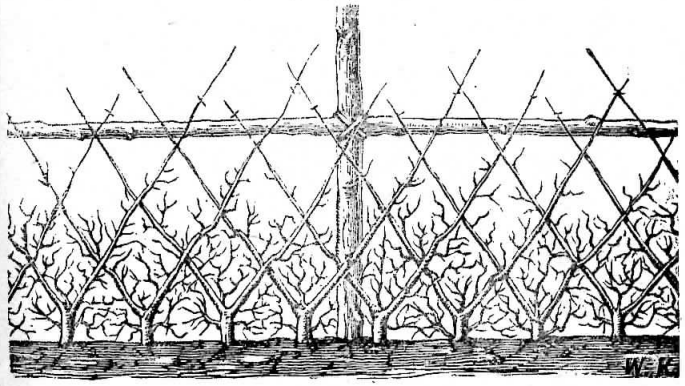
1. Ograda.

Da ne dogje u vrt marva, svinje ili nepozvani ljudi, mora se on ograditi. Način ogragjivanja je raznovrstan, jer se može vrt obzidati zidom, daskama, letvama, mrežom od žica ili živicom. Zid je najtrajniji, ali i najskuplji. Za manje vrtove, osobito ako su pri kući, uz cestu, lijepa je ograda od letava. Tko pako želi ograditi veći vrt, to je najbolje ograditi ga mrežom od žice ili zasaditi ga živicom. Ograda od žice ne samo da je trajnija, već je i lijepa, a ne stoji više od one od letava. Mreža je od galvanizovane žice, imade 51 milimetar široka oka, 1·6 mm jaku žicu, a 1 metar je visoka. Tko hoće imati višu ogradu od 1 metra, neka razapne nad mrežu 2—3 reda žice s bodljikama.

Vrlo trajna ograda jest živica. Nu ona je samo onda dobra, ako je posvuda gusta. Živica može biti od omorike, grabra ili duda, ali je najbolja od gloga.

Živica uz dobru njegu može trajati mnogo godina. Tko hoće imati glogovu živicu, neka nakopa u šumi mladih gložića ili ih gdje kupi. Tisuću komada dobro ukorenjenih jednogodišnjih gložića stoji 20 K.

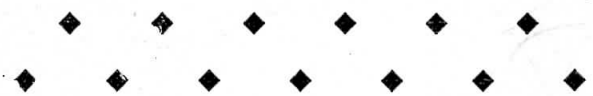
Zemlju, u koju ćemo saditi glog, valja ovako prirediti: U jesen se iskopa oko vrta 50 cm široka i isto toliko duboka graba. Rano u proljeće izravna se graba tako, da zemlja, koja je bila prije odozgo, dogje na dno jame i obratno. Kad se zemlja slegla, sadi se u nju glog. Prije sagjenja valja odrezati stablo tako na 20 cm iznad korijena, a i samo korijenje se takogjer prikrati. Da se glog što sigurnije primi, namoči se korijenje u rijetku smjesu od zemlje i kravlje balege. Glog se sadi u jedan ili dva reda. Želimo li saditi glog u jedan red, povuče se sredinom grabe konopac (špaga), i uza nj sadi glog na 20 cm daleko. Prvu godinu nema kod živiće drugoga posla, nego da se marlivo čisti i okapa. Druge se godine prireže glog na 10 cm iznad zemlje. Iz stabla potjerat će više mladica, od kojih se dvije najjače ostave, a druge prikrate na kakovih 5 cm. Preostale dvije mladice isprepletu se sa susjednima tako, da čine kose četvorine. (sl. 1.) To rezanje i preplitanje mora se raditi svake



Slika 1.

godine, dok živica ne doraste do one visine, koju želimo imati. Takova je živica vrlo lijepa i ako ju marljivo obrezujemo, slična je zelenu zidu.

Tko ne bi znao ili htio ovako živicu rediti, neka sadi glogove u dva reda na ovaj način



tako, da je red od reda 30 cm daleko. Druge godine prireže se živica na 10 cm iznad zemlje, a svake slijedeće godine na 20—30 cm više od onoga mjesta, gdje je prošloga proljeća bila obrezana. Kad je živica postigla onu visinu, koju želimo, obreziva se ozgo i sa strane dvaput na godinu: rano u proljeće i pod konac lipnja. Razumije se, da se mora živica svake godine okopati. Da se pako takova mlada živica uzmogne održati neoštećena, potrebno je, da ju posebnim plotom zaštitimo dotle, dok posve ne ojača.

Mnogi ne vole glogove živice zato, jer se u njo leže mnogo gamadi i gusjenica, koje su štetne za voćke. Tomu je lako pomoći, ako se svake zime pregleda živica i osnaži od gusjeničjih gnijezda.

2. Razdjeljenje vrta.

Ako hoćemo, da nam vrt koristi nosi, neka bude jednostavan. U svakom vrtu neka bude uz povrće i voćki, pa cvijeća i ruža. Mnogo povrće ne ljubi prejako sunčano svijetlo, pa ćemo zato takovo povrće saditi u blizini drveća, koje imade rijetku krošnju n. pr. breskva. Nije lijepo vidjeti vrt bez cvijeća, osobito ako je tik uz cestu. Korisno se sa lijepim uvijek slaže i jedno drugo nadopunjuje. Lijepo je vidjeti valjano uregjeni povrtnik, ali je on sto puta ljepši, ako imade u njemu raznolika cvijeća.

Zemljište, koje smo odredili za vrt, neka imade, ako je moguće, pravilan oblik, najbolje pačetvorinu ili četvorinu, jer se ovi oblici dadu jako lijepo razdijeliti u četiri ili šest glavnih dijelova, koje ćemo

zvati table. Nepravilnosti izbjegavajmo; nu ako nam ostane koji komadić zemljišta, koji bi kvario lijep oblik vrta, neka se taj komadić putem odijeli od vrta i zasadi grmljem. Na takovu komadiću može se držati i gnoj mješanac.

U vrtu se najprije označe putevi: Nije li vrt prevelik, to su dosta dva glavna puta, od kojih je svaki $1^1/_2$ m širok. Jedan ide sredinom vrta uzduž, a drugi poprijeko. Ostali putovi mogu biti i uži. U malim vrtovima su putovi oko 1 m široki. Greda se uzdiže nad putom 20—40 cm visoko. Putovi su u sredini malko uzdignuti zato, da može sa strane voda lahko otjecati. Tko mari za svoj vrt, čistit će marljivo putove u njemu, da ih korov ne proraste, a dobro je nasipati ih izluženim trijeslom, koje i ovako kožari nigdje ne upotrebljuju. Trijeslo ubija svaki korov. Tko ne žali troška, neka nasipa putove šljunkom ili starom žbukom, na koju se naspe 2—4 cm visoko pijeska.

Table se razdijele na grede, koje su obično široke 115 cm; jer budu li šire, ne će se moći svaki posao obavljati sa stazica izmegju greda, već ćemo morati stupiti nogom na gredu, i tada ćemo ili koju biljku pogaziti ili zemlju zgaziti.

Krajna megja table je obrub (zabat) a široka je obično 1 m. Da se ne sipa zemlja sa table na putove, to se one obrube sa opekama, crijepom ili daskama, ili se pako zapašu živim biljem. Ovo je potonje još i najbolje, pa je i najjeftinije. Najzgodnije bilje za zapasavanje jest šimšir, bršljan i jagode.

Po obrubima sadi se raznoliko cvijeće i ruže, voćke patuljčice ili razno povrće.

3. Prekapanje (štihanje).

Vrt se prekapa lopatom, a polje plugom. Već nekoliko tisuća godina pozna čovječanstvo plug, i mnogo rade i radili su, da ga usavrše, pa se ipak ne da ni najboljim plugom zemlja tako u sitno razmrviti kao jednostavnom lopatom.

Kod prekapanja paziti je na to, da se lopata što dublje zabode u zemlju (30—35 cm), a to ćemo postići, ako se ona što okomitije drži, pa da se njom ne odvaljuju deblji komadi zemlje od kakovih 12—16 cm. Svaka grumen ima se preokrenuti t. j. da donja zemlja dogje na površinu, a ona s površine dolje; zatim se smrvi lopatom na sitnije komadiće, i iz nje odstrani svaki korov, korijenje, kamenje ili opeka. Kad je po prilici jedan metar širine prekopano, poravna se zemlja zubačom, a zupcima se zemlja tako sitno razmrvi, da će biti dobra i za sitnije sjeme.

Mokra zemlja ne da se zubati; to valja osobito za ilovasto tlo, koje ćemo još težim i lošijim učiniti, ako mokro zubamo (drljamo). Ako se prigodom prekapanja ujedno i gnoji, to se gnoj razastre jednako po tabli, da kod prekapanja dogje u zemlju; friški slamnati gnoj valja dublje ukopati u zemlju nego li sprhnuti gnoj.

I motikom ili budakom prekapa se vrt, osobito u jesen. U jesen ili zimi prekopana zemlja ne mrvi se i ne ravna zubačama, već se ostavi preko zime, da se grumenje smrzne, i tako bude zemlja u proljeće što rahlija.

4. Gnojenje (gjubrenje).

Bez gnojenja ne bi moglo povrće više godina na istom mjestu uspijevati, jer se sa svakom bilinom, koja se iz zemlje izvadi, odnesu i hranive čestice zemlje; gnojenjem vraćaju se te čestice natrag zemlji. I što više dijelova bilja ostaje u vrtu, to manje trebamo to gnojem nadoknaditi. Zato dobar gospodar meće sve otpatke povrća na jednu rpu, gdje gnjiju, a kasnije ih opet pod imenom gnoja zemlji vraća. Zemlja se gnoji dakle zato, da se nadoknade one istrošene česti zemlje, koje joj je bilje oduzelo.

Vrste gnoja jesu:

a) Stajski gnoj. Pod stajskim gnojem razumijevamo životinjsku pogan (balegu), pomiješanu sa steljom (lišćem, slamom, papradi);

Govegji je gnoj za vrt najbolji, jer su u njemu sadržane sve hranive čestice, koje treba povrće. Nu govegji gnoj ima prednost pred drugim i zato, jer je on mješavina živinske pogani i stelje, pa kad u zemlji sagnjije, stvara zemlju crnicu. On je i najobičniji i najbolji gnoj na svaku vrstu povrća, jer daje zemlji toplinu, ali ne prejaku; daje joj trajniju hranu, a dobar je za svaku vrstu zemlje, kako za laku, tako i za tešku. Napokon se može dobro miješati i s drugim kojim gnojem.

Naš seljak miješa obično sve vrste gnoja skupa i govegji i konjski i kokošji, a čini to posve dobro Gragjanin ne može tako lako doći do govegjeg gnoja, pa miješa konjski gnoj sa raznim smećem i pravi gnoj mješanac.

Konjski gnoj, ako je sagnjio, dobar je i brzo djeluje, a budući je prhak, zgodan je za teška zemljišta, nu glede jakosti i trajnosti zaostaje za govegjim. Kad se konjski gnoj počne rastvarati (gnjiti), razvija veliku toplinu, pa je zato za rano povrće i klilo neophodno potreban. Ako se gnoji friškim konjskim gnojem, zemlja se brzo suši, i u njoj se tada rado drži kojekakva gamad.

Ovčji gnoj stvara prigodom svog rastvaranja puno nišadora (amonijaka) i zato jako djeluje na rastenje bilja. Njegovo je djelovanje brzo, ali ne djeluje dulje od dvije godine. Osobito je dobar za teška i hladna tla; za laka i suha je prevruć, ako se njim samim gnoji.

Svinjski gnoj malo je vrijedan, jer je odviše voden i zemlju hladi, osobito ako nije sagnjio.

Kokošji gnoj je vruć, i jedan od najkrepčijih. Dobro je da se posuši, a kad treba, razredi se u vodi i pusti, da stoji kakovih 8 dana, a onda se još nalije u nj dosta vode, pa se tako razregjenom tekućinom povrće zalijeva.

Izvrstan, ali slabo još cijenjeni gnoj jest onaj iz zahoda, osobito ako se pomiješa sa pepelom, smećem, vapnom, žbukom, tratinom, pilotinom, trinama i t. d., pa se složi u rpu i pusti, da tu gnjije. I čistim

zahodskim gnojem može se gnojiti, ali to neka se čini zimi ili vrlo rano u proljeće, da dogje u zemlju, kad će se ova prekopavati. Ne rabimo li taj gnoj u pravo vrijeme, ili se ga uzme odviše, to može škoditi povrću, jer takovo povrće odviše raste, nema dovoljno čvrstoće, pa ovo tada rado gnjije i kvari se.

b) Gnoj mješanac ili kompost. On je u svakom vrtu od velike koristi, jer dovoljno nadoknagjuje svaki drugi gnoj, a posve ga je lako dobiti. Osobito vrijedi ovo za gradske stanovnike, koji ili poradi prevelikoga troška, ili jer ga u opće ne mogu dobiti, ne mogu svoje vrtove gnojiti samo stajskim gnojem. Pa i sam seljak često nema toliko stajskog gnoja, da bi samo njim mogao gnojiti polja i vrt. Mora se dakle misliti na to, čime da se zamijeni stajski gnoj, da vrt ostane i nadalje u snazi. To je mješanac. U svakom gospodarstvu ima dosta otpadaka, koji se za ništa ne rabe, te često stoje na putu; dapače katkada nagrgjuju i dvorište i vrt. Ako sve te stvari, a to su ostanci raznog povrća, korov, smeće, cima, čagja, pepeo, neuporabivo perje, prašina, blato sa putova i cesta, papir, korov sa polja i vrtova, napoj, ostanci jela, sapunjača, krv i životinjski otpaci, mulj iz graba i potoka, cjedina, pijesak, vapno, smrvljena žbuka, pilotine, otpaci konoplje i lanca, lišće, trava, kom, mlade odrezane grane voćaka, i razni gnoj, ako sve to smiješano u jednu rpu da tu gnjije, dobijemo gnoj mješanac, koji potpuno zamjenjuje stajski gnoj.

Sa strane, u kakovu zaklonjenu kutu, neka se bacaju te stvari u rpu ili naročito za to pripravljene jame, gdje ćemo prirediti gnoj mješanac za buduću godinu. Da se sve te stvari bolje rastvore, dobro je, ako se mješancu doda malo vapna ili smrvljene žbuke. Od vremena do vremena dobro je u rpi načiniti kakvim štapom luknje, pa se onda rpa zalije sapunjačom, preostavšom iza pranja rublja, gnojnicom iz zahoda, stajskom gnojnicom ili lugom, čim će biti gnoj jači. Uradimo li to, dobro je poslije toga pokriti rpu naslagom zemlje, da se uzdrži u gnoju toli potrebni nišador (amonijak), koji se nalazi u gnojnici. Mjesto zemlje jošte je bolje uzeti sadru (sumporokiselo vapno, gips), koja i nišador veže, a i rastvara hranive čestice u zemlji. Tako priregjeni mješanac prekopa se svaka tri mjeseca, da se sve naslage megju sobom dobro izmiješaju i da na gnoj bolje djeluje uzduh i voda. I kod miješanja je dobro, da se gnoj polijeva gnojnicom.

Slijedeće je godine mješanac obično već dobar za gnoj, pa imade li u njemu krupnijih stvari n. pr. kamenja, crijepovlja, neka se mješanac prije uporabe prebaca preko željezne rešetke.

Na ovaj način priregjeni mješanac izvrsno djeluje na rastenje povrća. Ne treba se takogjer bojati, da bi sjeme od raznoga dosadnoga korova moglo na vrtu opet niknuti; rastvaranjem uništena je svaka klicavost sjemena. Još je bolje, da za mješanac imademo uvijek dvije rpe ili dvije jame. Jame upotrebljavamo tada, ako nemamo zgodnoga i zaklonjenoga mjesta u vrtu za mješanac. Imamo li mješanac u jamama, to se ove jame isprazne, a u proljeće opet počinju puniti. U jednoj rpi ili jami neka bude uvijek stariji, a u drugoj mlagji mješanac. Kad se mješanac u prvoj rpi prevrnuo, ne smije mu se ništa više dodavati, već se odmah pravi nova rpa.

Kod priregjivanja mješanca paziti nam je i na to, da se korov ne baca na površinu rpe, jer bi inače jednogodišnji korov mogao tu i niknuti, procvasti i sjeme dati, koje bi kasnije moglo sa gnojem opet na vrt doći; a višegodišnje bilje bi se tamo uvriježilo i trošilo badava hranu iz gnoja.

Mješanac sadržaje sve hranive čestice, koje treba povrće; njim se tlo jako i brzo popravlja, pa je koli za vrtlara toli i za ratara od velikoga znamenovanja.

c) Umjetni gnoj. Pod umjetnim gnojem razumijevamo takvu vrstu gnoja, koja u maloj količini ima toliko hrane, kao mnogo veća količina drugoga gnoja.

Povrće treba za svoje rastenje dušika, fosforne kiseline i kalija (pepeljike). Ta sva hraniva nalaze se

u stajskom gnoju u dosta maloj količini. Tako je jedan učenjak proračunao, da u 10 q (q = metarski cent = 100 kilograma) ili 1000 kg. friškoga stajskoga gnoja imade

2 kg. fosforne kiseline,
4 „ dušika,
5 „ kalija,
5 „ vapna.

A gdje je ostalih 984 kilograma? To je većinom voda (759 kg.), pa organske tvari, koju zovu celuloza (212 kg.); ostatak otpada na razne rude. Tko dakle doveze na vrt jaki voz (1000 kg.) stajskoga gnoja, taj voz sadržaje u istinu samo 16 kg. gnojiva.

Za proučavanje umjetnih gnojiva najviše je zasluga stekao Francez Ville iz Pariza, koji je preko 30 godina pravio pokuse umjetnim gnojivima, te pronašao, koja su počela biljkama najkorisnija i u kojem razmjerju ih valja zemlji podavati.

Manjka li dakle u zemlji dušika, podaje se ovaj u obliku čilske salitre ili sumporo-kiseloga amonijaka, koji se zove još i 20% amonijeva sumporokisela sol; treba li fosforne kiseline, to gnojimo zemlju superfosfatima. Treba li pako kalija, dodajemo 40% kalijevu sol ili obični pepeo.

Tko hoće potanje znati, kako i kada se upotrebljavaju umjetna gnojiva, neka prouči u „Danici" od g. 1909. na strani 281. članak pisca ove knjige: „Nešto o umjetnim gnojivima", dočim gnojiva neka naručuje samo kod kojega gospodarskoga društva.

Moramo jošte spomenuti, da umjetni gnoj daje doduše hranu zemlji, ali je nepopravlja fizički t. j. ne rahli ju i t. d. Stoga se preporuča, da se umjetni gnoj miješa sa stajskim i onda odmah gnoji, ili se sam po zemlji, ako je ova inače dobro priregjena, posiplje. Tko bi vrt kroz nekoliko godina redom gnojio samo umjetnim gnojivima, za koju godinu slabe bi imao koristi od vrta.

d) Razna druga, manje ili više vrijedna gnojiva.

Čagje iz dimnjaka, jesu jedno od najboljih gnojiva. Čagje ne samo što izravno gnoje tlo i ovo griju, one ubijaju i razne kukce i gamad u zemlji.

Čagje sadržaju: 20·6% dušičnih tvari, 10·8 topivih soli, 22·11 sumporo-fosforno-ugljiko-kiselog vapna i 30·2 crnične kiseline i vode.

Krv, kao i razni otpaci mesa vrlo su jako gnojivi. Miješa se sa zemljom i prašinom iz cesta.

Mokraća (pišaća), čovječja ili marvinska takogjer jako je dobra, no mora se prije porabe razrediti. Na 1 litar mokraće uzima se oko 30 litara vode, ali neka se ta smjesa odmah ne upotrebljava, već istom poslije kakovih 8 dana, pošto smo tekućinu megjutim češće promiješali. Nu jeseni i zimi, može se i friška mokraća upotrijebiti.

Pepeo od drva dobar je gnoj, osobito za grašak i grah, u opće za komuškovine.

Pepeo od kamenog ugljena slabo hrani, ali rahli tlo.

Pilotine ne daju dobar gnoj. Istom kad su posvema sagnjile i pretvorile se u crnicu, poboljšavaju tlo. Inače se u njima rado zadržava kojekakva gamad.

Rogovina i brašno od rogovine puni su dušičnika.

Sol (kuhinjska) sastoji od klora i natrija. Obično nije izravno hranivo, već više rastvara u zemlji se nalazeće hranive čestice. Na 1 litar vode smije se uzeti samo $^1/_2$ grama soli.

Sapunjača t. j. voda, koja je preostala iza pranja rublja sadržaje dosta pepeljike, nu mora se 1 litra sapunjače razrediti sa 10 litara vode. Djeluje dobro na lijepi razvitak lišća.

e) Kada i kako je najbolje gnojiti?

Najzgodnije vrijeme, da se vrt gnoji stajskim gnojem, jest kasna jesen, da gnoj dogje prije u zemlju, nego se ova smrzne. Jer kakogod je jesensko prekapanje vrta i za njegovu plodnost i za lakše obragjivanje vrlo korisno, isto je tako korisno, ako se gnoj još u jesen metne u zemlju, osobito pako onda, ako još nije potpuno zreo, već ima u njemu jošte i nesagnjile slame ili lišća. Takav gnoj treba da dogje u zemlju što prije, da se hranive čestice u

gnoju uplivom snijega i kiše rastope i po cijelom zagnojenom zemljištu jednako raširе.

Gnoj dovezen jednom na vrt, neka što prije dogje u zemlju. Velika je pogrješka, ako se gnoj po gredama rastepe, pa tu onda dulje vremena nezakopan leži. Takav se gnoj za suha vremena brže osuši, a tim gubi mnogo hrane. Ako je pako gnoj dulje vremena u rpama, pa na njega pada kiša, to ga ova svega ispere, pa zagnoji samo onaj komadić zemlje, na kojem kup leži.

Gnojiti se može i tako, da se dobro sagnjili gnoj rastepe po gredi i onda s najgornjom naslagom zemlje pomiješa. Razumije se, da mora zemlja biti već prije gnojenja prekopana (štihana). Na taj će način povrće, koje ne pušta odmah korijenja u dubinu, moći naći odmah hrane, pa će se posve lijepo dalje razvijati. Takovo tlo drži kod zalijevanja dulje vlagu, jer se donji slojevi zemlje ne osuše tako lako, a i pri češćem zalijevanju ostaje zemlja još uvijek rahla.

Upotrebljavamo li na pol zreo gnoj, neka se posvuda jednako i dosta duboko u zemlju zakopa, da korijenje za sadidbe ne dogje odmah u gnoj. Gnjiljenjem se razvija u gnoju dosta velika toplina, pa bi se moglo nježno korijenje pokvariti, ili kako vele „izgorjelo bi." Radi toga ima doći na pol zreli gnoj malko dublje u zemlju.

Slamnati gnoj nije za vrt. Jedino onda bi se mogao upotrebiti, kada bi se radilo o tome, da se teško tlo prorahli; ali ako se to i učini, valja to uraditi nekoliko mjeseci prije sadidbe, dakle u kasnu jesen.

Gnojem mješancem najbolje se gnoji tako, da se on pravilno rastepe po priregjenoj već gredi, a onda se greda prekopa motikom tako, da mješanac dogje plitko pod zemlju.

Isto se tako radi i s umjetnim gnojem, premda se on može po gredi posipati pred sadidbom kada je greda već uregjena, a onda se zubačama pozuba. I ljeti se može umjetan gnoj izmegju povrća posipati. Moram pako dodati, da onaj, koji nije vješt gnojenju umjetnim gnojem, neka ga ne upotrebljava čistoga, već ga neka pomiješa sa mješancem ili stajskim gnojem i onda gnoji zemlju.

5. Zalijevanje.

Sve bilje, dakle i povrće, dobiva potrebnu vlagu ponajviše neposredno od kiše. Nu ako nema dulje vremena kiše, tada ne nalazi povrće dosta vlage u zemlji, pa ga zato moramo zalijevati. Da se povrće mora zalijevati sigurno je svakomu poznato; ali ne će biti svakomu poznato kada, i kako ga treba zalijevati.

Svaka biljka treba vode, jedna više druga manje. Jedan dijel vode upotrebi ona za svoj razvoj i uzdržavanje, ostali pako dijel ishlapi kroz lišće. Po tome bilje i prima i daje opet vodu. Nu prima li ili ne daje li bilje dovoljno vode, to će zaostati u svom rastenju; da pako to zapriječimo, zalijevamo ga.

Povrće se zalijeva, kad je zemlja suha, nu kod svakoga zalijevanja treba paziti, kada se zalijeva. To se pako ravna po godišnjoj dobi i toplini onoga dana. Ne valja zalijevati za hladna vremena, jer će tada voda i onako hladnu zemlju još jače rashladiti, a to ne prija povrću. Kada su noći hladne, a to je n. pr. u proljeće i jesen, tada se zalijeva u jutro; ljeti pako najbolje je zalijevati poslije sunčanoga zapada. Zalijeva li se za sunca, to nagla promjena od topline na zimu djeluje pogubno na povrće, pa si je mnogi već vrtlar pogrješnim zalijevanjem nanio više štete, nego li koristi. Bolje je ne zalijevati, nego zlo zalijevati.

Kada su jako topli dani, tada nije probitačno da se u jutro zalijeva, jer se veći dio vode još do podneva ishlapi, a povrću je malo od toga koristi.

Za zalijevanje neka se uzme mekana i ne prehladna voda. Pod mekanom vodom razumijevamo kišnicu, te vodu iz potoka, mlaka i bara. Najgora je zdenčana voda. Mora li se već njom zalijevati, to neka stoji barem pol dana na suncu, da se malko ugrije. Vrlo je dobro zalijevati mlakom vodom. U tu

svrhu ugrije se voda u loncu ili kotlu do vrijenja i ulijeva se u kakvu kacu, koja je napunjena hladnom vodom. Tako mlakom vodom zalijevano povrće brzo raste, pa će n. pr. dinje koje su zalijevane mlakom vodom, dozoriti puno ranije od drugih. Kako umjereno topla voda koristi bilju, najbolje dokazuje ljetna topla kiša, poslije koje kao da se je bilje pomladilo. Kroz jednu noć, dvije noći požutjela trava zazeleni, povrće se osvježi i vidljivo raste.

Što se jače povrće razvija, što je više zdravoga lišća i što je dulje vremena bez kiše, to je veća potreba, da se povrće zalijeva. Pod zalijevanjem pako ne mislimo ono površno škropljenje zemlje, kako to vrlo često mnogi čine. Svako na pol učinjeno djelo skupo nas stoji, ali nigdje tako skupo, kao baš površno zalijevanje, jer takovo ništa ne koristi i ne vrijedi. To si treba dobro zapamtiti, ako nam se taj posao i još kako teškim čini. Dobro zalijevana biljka treba dobiti toliko vode, da joj ne će i za najveće žege pomanjkati vlage. Stoga neka se i rjegje, ali obilno zalijeva. To vrijedi osobito za povrće, poimence za ono, koje uspijeva dobro samo onda, ako ima u obilju vlage, kao cvjetača rotkvica, salata itd. Osobito salata, ako nema dosta vlage, brzo potjera u cvijet; takvo povrće neka se dakle češće zalijeva od drugoga.

Da se za vrućih dana uzdrži potrebna vlaga u zemlji, običavaju mnogi vrtlari poslije zalijevanja oko povrća nasipati mješanca. To je takogjer dobro činiti, jer ćemo si tim prištediti na često zalijevanje.

Kad se napokon nebo naoblači, pa se je nadati sigurno kiši, dobro je, da se povrće zalije vodom, u kojoj je malo rastopljeno ovčjega ili kokošjega gnoja, čagja, te gnoja iz zahoda i gnojnice. Ali kod toga treba pamtiti: Takova gnojnica treba da je prije upotrebe stajala 5—8 dana, inače lako bi mogla štetno djelovati na korijenje. Ako li smo zemlju već zalijali takvom gnojnicom vodom, a kiša ipak nije pala, tada valja i grede i povrće dobro zalijati vodom. Grede zato, da gnojivo prodre u zemlju, a povrće zato, da se ispere gnoj, koji je moguće ostao na lišću.

Isto tako dobro je, da se prije zalijevanja gredice okopaju. I umjetna gnojiva sipaju se neposredno pred kišom.

Voda, kojom se zalijeva, ne smije zemju satrti, i ne smije se na njezinoj površini načiniti kora, koja bi priječila, da u donje slojeve dolazi uzduh i toplina. Pri zalijevanju neka se nastoji izbjeći svakom većem pritisku vode. Držimo li n. pr. kantu previsoko, to će voda prilično velikom težinom padati na zemlju, te će ovu tako sabiti, kao da smo ju lopatom nabijali; to pako škodi povrću, jer ovo uspijeva samo u rahloj zemlji.

Kod samoga zalijevanja valja i na to paziti: Posve mlade, kao i tek niknule biljke valja zalijevati kantom, koja ima rasprašilicu (ružu) sa posve sitnim rupicama, i to s dosta visokoga. Istom presagjene biljke zalijevaju se cijevlju (bez rasprašilice) od kante odmah, kako smo je presadili i to tako, da otvor cijevi dogje blizu biljke, ali ne uz sam struk. Kod zalijevanja neka se opiše oko biljke krug. Kad su sve biljke zalivene, natakne se na cijev rasprašilica, pa se sve presade još jednom ozgor zaliju. Treba li povrće zalijevati, kad je dulje vremena suša, prorahli se najprije motičicom zemlja, povrće se oko struka dobro zalije cijevlju a po tom još i cijela greda rasprašilicom. Za tri dana ponovi se zalijevanje rasprašilicom. Ako je pako velika suša, neka se to čini svako veče, a oko struka neka se opet zalije za 5—6 dana.

6. Plijevljenje i proregjivanje.

Plijevljenje. Ovo je vrlo važan posao u vrtu, akoprem se jako često zapušta. Ne plijevi li se samo neko vrijeme vrt, preraste ga brzo korov. Vrtlaru neka bude pravilom, da pazi, kako ne će niti kod sijanja, niti kod presagjivanja doći u vrt sjeme ili biljke raznoga korova. Korov buja uvijek jače od korisnoga bilja, razmnaža se neizmjerno brzo, pa živi na račun gospodarskog bilja, jer ne samo da uzima iz zemlje hranu, nego još guši povrće svojim lišćem i korijenjem.

Čim je sjeme niknulo, a megju njim se pokazao prvi korov, neka se odmah povrće oplijevi t. j. korov skupa s korjenčicama iz zemlje iščupa. Taj se posao ne smije podnipošto odgadjati pod izlikom, da je korov još premalen ili da zemlja nije dosta mekana. Korov nije nikada premalen, da se uništi; on raste vrlo brzo, pa ako smo prepustili ugušiti ga u prvoj klici, razrasti će se skoro i bit će puno posla, dokle ga se riješimo. Nu i drugo još zlo nastaje, ako korov odmah ne čupamo. Ako je korov naime već velik, to se prigodom plijevljenja prekine korijen i on na novo poraste. Ako pak nastojimo razbujali već korov skupa s korijenom iščupati, iščupat ćemo, ili barem nadići i povrće. Suho nam tlo neka ne daje povoda, da ne plijevimo. Neka se ragje gredice vodom zaliju, pa će se moći već plijeviti.

Za plijevljenje imamo zato i posebnih noževa, kojim ide taj posao brže od ruke.

Sav iščupani korov neka se baci megju gnoj mješanac. Nu korijenje od pirike, osjaka, slaka i drugoga trajnoga korova najbolje je spaliti ili ga nekamo na tanko složiti, da ovo korijenje osuši, kako ne će moći dalje tjerati.

Najgori korov, kojega se teško riješiti jest pirika, jarčavac, osjak, ostak, žabnjak puzavi i oslak, koji korov najradije raste pa obrubima i jedva se ga moći riješiti. Piriku je jošte moći donekle iskorijeniti tako, da se po gredi nasipa na debelo gnoj. Za neko će vrijeme preplesti bijelo korijenje pirike gnoj, i tada se može cijela bilina lako iz zemlje iščupati. Ako je pako pirika preuzela odviše mah, zasije se zemljište jako na gusto zoblju i grahoricom, pa će se pod njom pirika ugušiti. Osjak dolazi obično u takovim vrtovima, koji su prije bili polje. Riješit ćemo se ga ako počekamo dok malo poraste, pa ga tada poslije jake kiše skupa s korijenom iščupamo. Ostak znade biti u nekim predjelima jako dosadan korov. Riješit ćemo ga se tako, da ga dva tri puta za suše motikom tik kod zemlje posiječemo.

Napokon neka se kod svakoga korova dobro pazi, da ne cvate i sjeme ne donese.

Proregjivanje. Plijevljenju slično je proregjivanje, koje se u isto vrijeme uzima, kad i plijevljenje. Proregjivanje mora se osobito uzeti kod povrća, koje se šakom sije, jerbo i najbolji sijač ne će moći tako pravilno sijati, da ne bi sjeme bilo gdjegdje pregusto. Ne prorijedi li se pako pregusto povrće, porasti će u vis, stabljike će biti tanke, ne će se moći držati uspravno i pasti će na zemlju. Glavno je kod toga paziti, da se sve nerazvite i slabe biljke uklone, a ostave samo najjače i najrazvijenije. Povrće, koje se dade za jelo upotrebiti i prije nego je potpuno doraslo, može se malo po malo proregjivati i u kuhinji upotrebiti, pa će onda prorijegjeno povrće imati dosta prostora za daljnje rastenje. Taj način proregjivanja dade se lijepo izvesti kod rotkvice, mrkve, špinata, maka i t. d.

7. Okapanje i ogrtanje.

Okapanje motikom kod vrta jako je važan posao, osobito onda, ako se je površina zemlje osušila kao kakva kora. Okapanje doprinaša mnogo tomu, da biljke bolje rastu, pa što se češće povrće okapa, to ovo bolje i uspijeva. Okapanjem dakle ne treba štediti, samo valja paziti, da se tom prigodom ne ozlijedi korijenje i neka se nikada ne okapa neposredno iza kiše, dok je zemlja još jako mokra i gnjecava.

Prviput se povrće okapa odmah, čim su se biljke primile, a to se i dalje čini, kad god treba, osobito pako poslije jake kiše i čestog zalijevanja, koje površinu zemlje sabija. U povrćarstvu je pravilo, da se svako povrće mora okopati najmanje 2—3 put.

Okapa se manjim motičicama, koje mogu biti razna oblika. Motičica ima biti uvijek oštra, da se može njom i posve još maleni korov posjeći.

Kod drugoga okapanja mnogo se povrće i ogrće, a to je obično takovo, kojemu se na vrhu struka razvije glava kao n. p. kod zelja, cvjetače i t. d. pa da težina glave ne prevali biljku, ogrne se ova oko

struka zemljom. Ogrće se i radi toga, da se na ogrnutom dijelu struka razvije novo korijenje, koje donaša povrću više hrane.

8. Ophodnja.

Odavna je poznato, da ako se na jednom zemljištu sadi kroz više godina uzastopce isto gospodarsko bilje (n. pr. djetela), to ovo ne uspijeva tako dobro kao onda, ako se sadi iza drugoga kakvoga bilja. To mijenjanje vrlo je važno za povrće. I premda mnogi znadu, da je to mijenjanje vrlo dobro, uzgajaju u vrtu ipak na jednom te istom zemljištu kroz više godina isto povrće, samo što zemlju i gnoje. Nije dakle čudo, ako se takvomu vrtlaru dogodi, da mu jagode, premda ih gnoji, slabo rode, grašak ode u lišće, a celer nema gomolja. Nevježa pripisuje to koječemu, a ne tomu, da jedno povrće uspijeva i uz friški gnoj, a drugo ne. Radi toga valja u vrtu uvesti neki red, po kojem će se povrće saditi. Tomu velimo ophodnja t. j. da se na stanovitom zemljištu goji, sadi jedne godine ovo, a druge godine ono povrće.

Razlozi, čemu se to činiti mora, jesu ovi: Svako povrće uzme iz zemlje onu hranu, koja mu treba da može rasti. Ako je na jednom zemljištu rasla kroz dvije godine ista vrsta povrća, to je ovo već prve godine izvuklo iz zemlje vrlo mnogo one hrane, koje mu treba za rastenje, pa će slijedeće godine isto povrće naći u zemlji mnogo manje onakove hrane, koje treba. Takovo dakle povrće mora u rastenju zaostati, ili ako se kroz više godina na isto mjesto sadi, mora propasti. Uplivom vlage i zime rastvaraju se doduše rudne čestice u zemlji i njoj se vraća donekle potrošena hrana. To isto postizavamo i gnojenjem; no sve to nije ipak dosta, da može povrće uspijevati kako treba. Dogje li pako na isto zemljište druge godine druga kakova vrsta povrća, to će ovo naći u njemu dosta hrane koje treba za sebe, jer istu hranu nije trebalo ono povrće od prošle godine. Čim se

dulje vremena isto povrće ne sadi na jedno zemljište, tim će u zemlji više ostati i na novo se stvoriti one hrane, koje to povrće treba za sebe, i zato će ovo tada bujno uspijevati. Doduše, gdjekoje povrće, kao n. pr. zelje, može i po više godina posve dobro uspijevati i na istom zemljištu, ali se kod toga potroši jako mnogo gnoja.

Mnogo je povrća glede gnoja upravo protivne naravi. Dočim jedno uspijeva posve dobro u zemlji, koja je pognojena friškim stajskim gnojem, drugo povrće uspijeva dobro samo u takvom zemljištu, u kojemu je gnoj skoro već potrošen. S toga razloga ne treba sav vrt jednako gnojiti. U friško nagnojenu zemljištu uspijevat će n. pr. zelje, ali mrkva ne. Zato ćemo na friško nagnojenu tablu saditi prve godine zelje, druge mrkvu, treće grašak, a četvrte ćemo godine tablu opet pognojiti i zeljem zasaditi. To bi bila trogodišnja izmjena. Ne ćemo li četvrte godine saditi zelje, može se mjesto njega uzeti peršin ili špinat, pete godine koje vrste korijenja ali ne mrkvu, koja je bila druge godine, šeste godine pako dogje grah (mjesto graška treće godine). To bi bila šestgodišnja izmjena. Budući pako možemo jedne te iste godine saditi na jednom zemljištu i dvije vrste povrća, to ćemo za šestgodišnje izmjene uzgojiti na istom zemljištu 12 vrsta povrća.

Obzirom na to, kakvo zemljište voli koje povrće, dijeli se ovo na tri skupine:

1. Povrće, koje se uzgaja ponajviše poradi lišća kao: sve vrste zelja, salata, artičok, pori luk i t. d. zahtijeva jako gnojenje.

2. Korjenasto povrće kao mrkva, luk, celer i repa zahtijeva dobru zemlju crnicu, ali ne frižak gnoj.

3. Povrće sa komuškama voli i slabiju zemlju, ali ova mora imati u sebi stanovitu množinu kalijevih soli (pepeljika), bez kojih ne može ovo povrće uspijevati.

U tim nekolikim riječima leži sva tajna vrtlarstva. Ne držimo li se u vrtu neke osnove, već sadimo i gnojimo bez stalnoga kakvog reda, to bi mogli

uzgojiti kupus sa slabim lišćem, mrkvu sa kržljavim korijenom ali bujnim lišćem, a grašak sa malo komuška.

Znajući pako, što koje povrće voli, sadit ćemo u vrtu sve po nekoj stalnoj osnovi. Prema tomu bi to u praksi ovako izveli (trogodišnja ophodnja): Tabla A pognoji se što jače na pol zrelim gnojem i na nju dogje povrće prve skupine. Druge se godine isto tako pognoji tabla B, na koju dogje povrće prve skupine, dočim na tablu A dogje povrće druge skupine. Tabla A ne gnoji se friškim gnojem, već ako ima mješanca, to se ovaj pomiješa sa vrtnom zemljom.

Sve ovo povrće dati će na tabli A i bez friškog gnojenja najjači prirod. Na ovakovoj zemlji osobito dobro uspijeva repa, salata daje ogromne glave i ne ide tako rado u sjeme, kao što se to rado dogagja na friško pognojenom zemljištu. Treće se godine friško pognoji tabla C, na koju dogje povrće prve skupine. Na tablu B dogje povrće druge, a na tablu A povrće treće skupine. Tabla A ne gnoji se ni treće godine, već se dobrano pomiješa pepelom i zasadi komuškovnicama, kojima je takvo zemljište najpovoljnije. U četvrtoj godini počima sadidba iz nova.

Trogodišnjoj ophodnji slična je četverogodišnja, samo što se onda zemljište razdijeli u 4 dijela, pa se na četvrtoj tabli urede klijališta ili se uzgoji na njemu sjeme ili cvijeće.

9. Kako ćemo dobiti od vrta što veću korist?

Da od vrta dobijemo što veću korist, to se uz glavno povrće[1] sadi i drugo povrće. Ovo drugo povrće može se saditi ili megju glavno povrće ili prije, a i poslije ovoga. Niti jedan pedalj zemlje ne smije biti prazan, barem ljeti ne. Jedno povrće treba dugo vremena dok naraste za porabu, a drugo malo. Povrće, koje brzo naraste najprikladnije je, da se sadi megju drugo povrće, ili prije ili poslije njega. Isto je

[1] Glavno je povrće ono, koje potrebuje najviše vremena dok naraste.

tako zato prikladno i ono povrće koje se u jesen sije, ili sadi kao: spinat, zimska salata, luk, matovilac i t. d.; nadalje povrće, koje se u proljeće sije, a za porabu naraste vrlo brzo kao rotkvica, špinat, salata, rani grašak i t. d.

Kad sadimo jedno povrće megju drugo, neka se dobro pazi, da se gredice ne pretrpaju povrćem i da se ovo drugo povrće za vremena ukloni iz gredica, da ne smeta u rastenju glavnom povrću.

Ovdje ćemo navesti nekoliko primjera, koje se povrće može skupa saditi. Megju grašak dogje rotkvica ili špinat; uz krastavce sije se salata, rotkvica ili sadi rana koraba; uz celer dogje rotkvica, salata, vrlo rana niska cvjetača; uz špargu uspijeva koraba, špinat, rotkvica; medju sve vrste zelja može doći salata, bob, koraba, špinat i rotkvica. U ostalom iskustvo će nas najbolje poučiti, koje povrće možemo skupa saditi.

10. Dobivanje sjemena i njegova klicavost.

Nema dvojbe, da o valjanom sjemenu ovisi i valjan plod; a ipak se kod izbora sjemena znade postupati jako lakoumno. Mnogi kupuju sjeme gdjegod. Prvo neka bude pravilo: Moraš li kupovati sjeme, ne kupuj ga kod trgovca, koji sjeme samo prodaje, već ga kupuj kod onoga, koji ga sam i uzgaja. Takav vrtlar ne će ni poradi svoga dobrog glasa prodavati, kakvogod sjeme, a moći će nam i sam dati uputu, kakve je vrijednosti koje sjeme. Trgovac, koji ne uzgaja sam sjeme, već ga samo prodaje, nikada nije dosta pouzdan. Njemu je u prvom redu pred očima samo dobit, i za volju što veće dobiti, dobavljat će sjeme iz trgovina, koje su najjeftinije, a najjeftinije obično je i najgore.

Vrtlar, koji sam sjeme uzgaja, prodavat će sjeme jeftinije od trgovca, a isto tako ćemo biti sigurniji kod vrtlara, da je sjeme upravo one vrste, kakvo želimo, nego li kod trgovca, koji naučnicima i služinčadi prepušta, da sjeme u zamotke razdjeljuju, pa često dobijemo posve drugo povrće, nego li smo ga zahtijevali.

Žalibože mi Hrvati nemamo niti jedne jedine vrtlarije, koja bi se u velike bavila uzgajanjem povrtnoga i cvjetnoga sjemena, pa smo poradi toga upućeni, da kupujemo sjeme izvan naše domovine, Kojekakvi njemački cjenici poplavljuju našu domovinu, pa tisuće i tisuće našega novca dolazi u posve tugje ruke, a vrlo često za jako lošu robu. Gdje dakle da nabavljamo sjeme? Pisac ove knjige nabavlja mnogo već godina sjeme od V. Mašeka iz Češke, koja se bavi u velike uzgajanjem sjemena. I glede klicavosti kao i kakvoće, može se sjeme te tvrtke takmiti sa svakom inozemnom tvrtkom. Tko dakle hoće dobro sjeme, neka zatraži cjenik od tvrtke

V. Mašek,
vrtlarija i zavod za uzgajanje sjemena
Turnov, Češka.

Najbolje će ipak biti, da si svaki posjednik vrta sjeme sam, u koliko može, uzgoji. Kod toga ima se paziti na to:

Za sjemenjače odaberi najrazvitije biljke t. j. takove, koje su bez pogrješke; stablo i lišće da je bez prigovora, a osobito neka je potpuno razvit onaj dio biljke, koji se jede. Kad su se sva ta svojstva ustanovila kod biljke, to se ona nečim označi, n. pr. kolčićem, da je ne bi nehotice sa drugim povrćem sa gredice odstranili. Sjemenjače neka se što češće plijeve i okapaju, a prema potrebi zalijevaju i gnoje.

Poznato je, da se bilje oplogjuje tako, da vjetar i kojekakvi zareznici prenašaju cvjetni prah iz jednoga cvijeta na njušku pestića drugoga cvijeta. Želimo li uzdržati stalnost vrste t. j. da biljke od sjemena budu imale sva svojstva koja ima i njezina mati, to se moraju srodne si vrste tako daleko jedna od druge saditi, da se ne će moći oploditi megju sobom vjetrom ili po zareznicima. Ne sadi dakle srodne sjemenjače jednu tik druge n. pr. kupus uz kelj, krastavac uz dinje, ili više vrsta graška, već neka budu što dalje u vrtu jedna od druge, ili još bolje da ih zasadiš u drugom kojem udaljenijem vrtu tvojeg rogjaka ili prijatelja.

Nije nadalje dosta, da smo uzdržali stalnost vrsti, već moramo sjeme uzgojiti tako, da dobijemo sama zdrava i krupna zrna. Da to postignemo, odstrane se na sjemenjačama sve slabo razvijene grančice, ili se vrhovi grančica uštipnu (n. pr. kod cikle, burgundije) zato, da se sokovi što više usredotoče na jačim granama. Kako se dobiva sjeme kod pojedinih vrsti povrća, bit će o tom kasnije govora.

Sjemenjače koje bi rado prezimiti (prihranak), neka prezime ako je moguće vani, ili se spreme kroz zimu u prostorije, gdje ne će biti ni prestudeno ni pretoplo; u studenom bi one pozeble, a u pretoplom prostoru prerano bi porasle, što nije dobro.

Tlo za sjemenjače neka bude što bolje, a kad sjemenjače potjeraju stabljike, sve se privežu uz kolac, da se ne prelome.

Da treba sjemenjače za suše zalijevati, razumije se samo po sebi.

Sjeme se pobere istom onda, kada je potpuno dozorilo.

Za čuvanje sjemena najbolje su malene, platnene vrećice, u koje se metne sjeme, i koje se pohrane na suhom, ni pretoplom ni prestudenom mjestu, na koje ne dolaze izravno sunčani traci.

Svako sjeme nije jednako dugo klicavo; sjeme nekih vrsta povrća može proklijati još i za 6 godina, od drugih samo još za godinu dana.

Koliko je godina koje sjeme klicavo, vidi se iz slijedećega:

1 godinu	2 godine	3 godine	4—5 godina	5—6 godina
čubar kozjak kopac krasuljak povrtni loboda pastinjak paprena metvica raved	crlj. luk grah grašak kiselica komorač krasuljica mirisava komin mažuran zmijak pori luk	bosiljak blitva cikla mrkva peršin pomorski štulac poreč salata	artičok celer rotkva rokvica salata sve vrste zelja sve vrste korabe štrbka vodopija timija	dinja krastavci tikva

Višeputa bi vrtlar rado znati, da li je sjeme još klicavo, i koliki je broj tog sjemena, koje može jošte klicati. To je lako saznati.

Metne se na tanjur debela vunena krpa ili navlaženi pijesak, i na to se odbroji 100 zrna. Krpa ili pijesak pokrije se opet drugom vlažnom vunenom krpom i tanjur se metne u toplu sobu ili kuhinju. Krpa ili pijesak neka bude uvijek umjereno vlažna. Za kratko će vrijeme sjeme proklijati. Sada se prebroji koliko je sjemenki proklijalo. Ako ih je proklijalo 75, to je onda 75% klicavog sjemena, i prema tomu se sije sjeme gušće ili regje.

Katkada je dobro, da sjeme prije sjetve malko samo proklije, i takvo već proklijano da se u priregjenu zemlju sije. To je dapače potrebno onda učiniti, ako smo zakasnili sjetvom ili ako nije sjetva uspjela. Tako n. pr. proklije celer, mrkva ili peršin, ako se pomiješa u vlažan pijesak ili pilotinu i drži na toplu tamnu mjestu, već za 10—12 dana, dočim vani u vrtu treba i tjedne dok proklije.

I na drugi način možemo pospješiti klijanje sjemena. U jednu krpu zaveže se sjeme, a krpa se uroni neko vrijeme u mlačnu vodu i po tom objesi na kakvo toplo mjesto. Povrtnica, šalata i zelje proklijat će već za tri dana. Krpa, u kojoj je teže klicavo sjeme, neka se češće zaroni u mlačnu vodu.

Dogagja se kod gdjekojega povrća, n. pr. graška i graha, da je nepravilno izašlo. Kod prvoga se može dogoditi, da je graškov žižak uništio klicu, a grah rado propadne za duljeg hladnog vremena. Takvu nepravilnu gredicu treba iznova zasijati, a da druga sjetva donekle dostigne prvu, ovlaži se sjeme n. pr. graška, graha nekoliko puta s mlačnom vodom, da nabubri i malko naklica.

11. Sjetva.

Sjetva iziskuje veliku pažnju, ako hoćemo da bude od uspjeha; ona je za vrtlara od velike važnosti, jer od nje ovisi žetva.

Prvi uvjet da sjetva uspije jest, da bude zemljište dobro pripravljeno, dakle ravno, rahlo, ni presuho, ni premokro. Da sjeme proklije treba vlage, uzduha i topline.

Vlaga čini da se sjeme umekša, zatim nabubri pa se radi toga raspukne. Nu da klica ne propadne, treba i daljnje vlage. Nema li je, propade sjeme.

Zemlja mora biti rahla zato, da može do sjemena dolaziti uzduh. Bez uzduha ne može sjeme proklijati, pa ono sagnjije. To se znade češće dogoditi u teškom, zbitom tlu.

Za uspješno klijanje treba napokon i stanovite topline. U klilu se dade lako udesiti ta toplina, ali teško vani na polju; tu se valja ravnati prema vremenu. Sij stoga za lijepa, topla vremena, dok je tlo umjereno suho i ugrijano. Obavlja li se sjetva za kiše ili hladna vremena, to sjeme teško klica, gnjije i propadne, dočim u dobro priregjenom tlu, pa za topla vremena nikne sjeme već za nekoliko dana.

Vrijeme sjetve nije moći točno odrediti. Svaki vrtlar mora znati, kako po prilici dugo mora biti sjeme u zemlji, dok nikne. Nekoje sjeme mora se ili odmah ili barem još pred zimu posijati. Tako n. pr. mora se krasuljak povrtni odmah poslije žetve sijati, jer ako se sije tek u proljeće, ili ne nikne u opće, ili će niknuti tek slijedeće godine.

Gdjekoje sjeme proklije već za 8—14 dana, ako smo ga posijali odmah poslije žetve, nu treba i više tjedana, ako je već starije. Krastavci, dinje i tikve daju opet ljepši i obilniji plod, ako se sadi 3—4 godine staro sjeme. Inače pako nikne mlagje sjeme skoro redovito ranije od starijega.

Koliko treba sjemena za stanovitu površinu, to se ne da točno odrediti, jer se to najbolje nauči iskustvom, nu svakako ne treba sijati pregusto.

Sjeme se sije ili odmah na mjesto, gdje će povrće i dalje rasti, ili se sije na posebne gredice, klila, škrinjice ili lonce, otkuda se onda presagjuje na stalno mjesto. Odmah na mjesto sije se obično takovo sjeme, kojemu ne prija presagjivanje, kao n. pr. mrkva, peršin ili pastinjak, ili pako takovo povrće, koje iziskuje

kod presagjivanja puno posla. Nadalje se može sijati i saditi šakom, u redove i jamice.

I još danas sije se u nas ponajviše šakom. Šakom dobro sijati dosta je teško, jer sjeme mora biti po gredici pravilno porazbacano, dakle ni pregusto, ni prerijetko. Kod sijanja šakom uhvati se sjeme sa četiri prsta, i mašući rukom lijevo i desno, pušta se zrnje lagano iz prstiju. Kad je sjeme zasijano, zakopa se zubačama u zemlju, onda se površina poravna, a zemlja još i lopatom malo nabije. Nabijanje lopatom ima tu svrhu, da se sjeme jače priljubi zemlji i kroz to ljepše nikne. Posve sitno sjeme pomiješa se prije sjetve pijeskom ili zemljom i s njom se zajedno sije. Takovo se sjeme ili posve ništa ne zakopa u zemlju, ili samo vrlo malo, ali zemlja se ima svakako malko lopatom nabiti.

U redove sije se ovako: Duž grede napne se konopac[1], a uz njega se načini motičicom ili zaoštrenim drvom jarčić, dubok već prema tomu, kakovo će u njega sjeme doći. U jarčić sipa se sjeme, pa kad je gredica zasijana, nagrne se zubačama u jarčiće zemlja i ona još poravna i lopatom ili kakvom daskom malko nabije. No ako je zemlja teška, pokrije se sjeme dobrom zemljom crnicom.

Sijanje na redove bolje je od onog šakom i to zato:

1. Donosi trećinu više priroda;
2. povrće je ljepše;
3. treba mnogo manje sjemena;
4. gredice se lakše rahle, okapaju i plijeve;
5. svaka biljka, ako hoćemo, da dobro raste, mora imati oko sebe dovoljno prostora. Sijući u redove, lako se pregusto povrće prorijedi, a preostale biljke dobiju time dosta prostora za svoje razvijanje;
6. sjeme se može gnojiti, i to tako, da se u jarčiće pomeće gnoj, ili se sjeme gnojnicom zalije;
7. megju redovima može se sijati i drugo povrće, dok zasijano sjeme naraste;

[1] Špaga.

8. gomolji, kojim je cima uvenula, lakše se nagju i iskapaju;
9. povrće, koje treba kakovu potporu (kolac, žicu), lakše i jeftinije se nakoli i priveže;
10. ljepše je vidjeti vrt na kojem je povrće u redovima.

Tko ne posjeduje klila, može si uz malo paske za rano povrće i cvijeće uzgojiti presadnice u grastama[1] i škrinjicama. U grastu ili škrinjicu dogje zemlja iz klila, ili izvrsna vrtna zemlja pijeskom pomiješana. Prije sjetve izravna se zemlja i mlačnom vodom zalije. Kad se je zemlja slegla, sije se kroz rešeto u lonac još malo fine zemlje, koja se staklom ili kakvom daščicom malo pritisne. Sada se posije sjeme i još malko prikrije zemljom ili sitnom naslagom pijeska. Sasvim sitno sjeme ne pokriva se, već se sjeme utisne u zemlju glatkom kakvom daskom ili staklom. Da bude zemlja u loncu toplija, metne se lonac u toplu sobu, ili se zakopa na $^2/_3$ u gnoj ili u zemlju na klijalištu. Lonac valja pokriti staklom, koje se odstrani svaki put, kad to vrijeme dopušta, da uzduh uzmogne razviti svoje blagotvorno djelovanje. Ispod stakla isparuje se voda teže, te se zemlja uzdrži duže vlažnom.

Krupnije sjemenje, kao grašak, grah, povrtnica itd. može se sijati u jamice. O tome će se govoriti, kad dogje svaka pojedina vrsta na red.

Kod sijanja jošte nam je paziti na slijedeće:

1. Sjeme ne smije doći dublje u zemlju, nego mu je trostruka debljina. Sitnije sjeme n. pr. kupusa, kelja, luka, peršina i sličnoga, dogje u zemlju tako na 3—4 mm, a još sitnije kao salate, maka, ne treba zemljom ni pokrivati, već se samo površina gredice vrlo lagano zubačama pozuba i lopatom malko nabije.
2. Kad se je sjeme posijalo, neka se zalije, ako tlo nije dovoljno vlažno. Sije li se u redove, tlo se prije sjetve zalije.
3. I dok sjeme klije, valja zalijevati, ako je potreba.

[1] Grasta = lonac za cvijeće.

12. Pikiranje i presagjivanje. Razmak i daljnja njega presadâ.

Pikiranje. Kad se kod niknuloga povrća pojave prvi listići, preporuča se, da se ono presadi u klila, škrinjice ili graste, pa i u vrt na posebne, dobro priregjene gredice. Povrće dobije time više prostora, nego ga je imalo tamo, gdje je bilo prvobitno posijano; može se dakle slobodno razvijati, pa ojača na korijenju. Kad biljke dovoljno ojačaju, presade se konačno u vrt na odregjeno mjesto. To prvo presagjivanje zovu vrtlari pikiranje.

Zemlja, u koju se pikira, neka bude vrlo rahla, razdrobljena i dovoljno vlažna. U škrinjici ili klilu načine se redovi 3—5 cm razdaleko ili ako treba još i dalje. Zatim se uzme kao olovka debelo, zašiljeno drvce, ovo se zabode pod korijenčić biljke, pa se ova skupa s korijenom i gori nalazećom se zemljom oprezno izvadi iz zemlje. Po tom se biljka nježno prihvati kažiprstom i palcem lijeve ruke za supke[1], drvcem desne ruke načini se u zemlji luknjica, u koju se spusti korijen okomito, i na to se pritisne zemlja drvcem uz presadu. Presada ima doći u zemlju do supki; samo kod povrća koje u struk raste, kao kod kupusnih vrsta, pikira se nešto dublje. Iznimku čini koraba, koja se ne smije tako duboko saditi. Poslije pikiranja zaliju se presade, a ako smo pikirali u klilo ili škrinjice, to se drže ove s početka u hladu, dok se presada primila. I vani na gredici će se presada bolje primiti, ako se čime (n. pr. ritkom) zaštiti od izravnih sunčanih zraka.

Presagjivanje. Kad je presada dovoljno porasla i ojačala tako, da je sposobna za drugo (glavno) presagjivanje (a to je obično kod četvrtog lista), i kad se je zemlja u toliko osušila, da se ne hvata obuće i vrtlarskog orugja, presadi se povrće na vrt, gdje će i ostati.

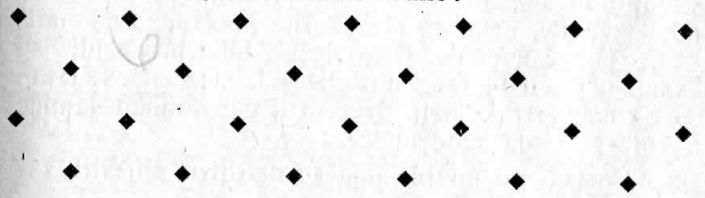
Gredice, na koje se presagjuje povrće, neka su 125 cm široke, a megju njima ostaje kakovih 30 cm

[1] Supke su ona prva dva debela listića, koja nastanu, kad se sjemenka raspukla.

široki putić. Sada se na gredici načine redovi i to tako, da se duž gredice napne konopčić, uz koji se načini jarčić zašiljenim drvcem ili motičicom. Redovi se na gredici mogu i tako naznačiti, da se napeti konopčić potegne nekoliko puta gore i dolje po gredi, da se dobro raspozna trag konopčića. U taj trag presagjuje se povrće.

Ako su na gredici 3 reda, presagjuje se ovako:

Sa četiri pako redova ovako:



Presada neka se iz zemlje pažljivo izvadi, da ostanu što cjeliji oni sitni korjenčići. Svaka biljka, koja se je iz zemlje izvadila, neka se prije pregleda, pa ako se opazi da je grbava, natrula ili ranjena, neka se odmah odbaci. Osobito valja kod zeljnatog povrća na to paziti, da se ne presagjuju biljke s debelim, kvrgastim korijenjem, od kojega ne će biti nikakve koristi.

Glede prirezivanja korijena neka vrijedi ovo: Onomu povrću neka se prikrati korijen na $^1/_3$ dužine, koje se goji poradi korijena i gomolja, to je n. pr. gomoljasti celer, pori luk i koraba. Kod svih vrsti repa ostane korijen što moguće cjeliji. Kod sveg ostalog povrća uštipne se samo vrh glavnog korijena.

Kod samoga sagjenja uhvati se biljka rukama za listove, zašiljenim drvcem za sagjenje, koje si može svatko sam načiniti (slika 2.), načini se desnom rukom u zemlji okomita luknja, koja se proširi ako nam se

čini malena time, da se drvce malko lijevo i desno, naprijed i natrag tura. U tu luknjicu spusti se okomito biljka sve do najdonjih listića, a drvcem se pritisne uz nju zemlja tako, da biljka uspravno stoji. Oko biljke ostaje mala udubina, u koju se odmah, čim je presagjivanje gotovo, nalije voda tako, da se donji listići ne smoče. Zalijevanje neka se i kasnije nastavi, dok ne počnu novi listići tjerati. Ako je suho tlo, to se redovi zaliju obilno vodom barem pol sata prije presagjivanja.

Slika 2.

Za presagjivanje je najbolje kišno vrijeme, samo ako nije zemlja premokra. Pod večer, pa rano u jutro najzgodnije je doba za presagjivanje, ali ne kroz dan, osobito za sunčane žege. Čim su se biljke iz rasadnika izvadile, neka se što skorije presade, a ne onda, kada su već uvenule. Dugovječno bilje presagjuje se kasno u jesen ili rano u proljeće. Lučice sade se tako, da se načine rukom ili drvcem 5 cm duboke jamice u koje se onda sade lučice.

Presagjeno povrće ima se marljivo plijeviti, zalijevati i okapati.

Kako se razdaleko imade povrće saditi, naznačit će se tamo, gdje će biti govora o pojedinoj vrsti povrća.

IV. Spremanje povrća za zimu.

Iz vrta se ne hranimo samo ljeti, već i zimi. Budući pako ne može veći dio povrća ostati u vrtu, mora se takovo povrće spremiti kroz zimu na kakovo sigurno mjesto. Da se ono ostavi prosto vani u vrtu, to bi se smrznulo, nu i osim toga moralo bi se povrće maknuti jeseni iz vrta, da se zemlja nagnoji, prekopa i priredi za proljeće.

Povrće će dobro prezimiti, ako se iskopa i spremi iz vrta onda, kad je topao i suh dan. Ima se i na to dobro paziti, da je za zimovanje odregjeno povrće posve zdravo, bez ikakovih ozleda, što se lako dogagja, ako se povrće iz visine na zemlju baca ili

kod iskapanja čime ozlijedi. Ranjeno, kao i stučeno povrće brže gnjije. Isto tako rado gnjije i ono povrće, koje je u vrtu malo nazeblo.

Nekoje povrće može zimi i vani ostati n. pr. zimski kelj, zmijak i drugo, ali ipak veći dio povrća propadne, ako se ostavi prosto vani.

Povrće najljepše prezimi u suhoj, zračnoj pivnici ili sličnoj prostoriji, samo ako se u njima ne smrzava i ako nisu prevlažne, jer u takvim prostorijama propada povrće.

Na jednom zgodnom mjestu načini se od zemlje 30 cm visoka gredica. Dobro je, ako se k takvoj gredici može doći sa sve četiri strane. Pod konac listopada, kad je lijep suh dan, odabere se povrće za prezimljenje, ispukne se skupa sa korijenom iz zemlje i očisti od nagnjilog, suhog ili ranjenoga lišća. Na pripravljenoj gredici u pivnici zasadi se ovo povrće u jedan red, ali ne odviše stisnuto. Poslije gotovog sagjenja svaki se struk malko obasipa zemljom i ova prigazi. Kad je prvi red gotov, zasadi se isto tako i drugi i treći, dok nije sva gredica zasagjena. Obično se ovako sprema kupus, kelj, karfiol i endivija. Bijeli i crveni kupus može se spremiti i tako, da se na police u pivnici poreda kupus s preokrenutim glavama, ili ako ga je malo, da se kroz struk provuče konopčić, pa se objesi u pivnici o kakav kolac glavom dolje.

Korjenasto se povrće drukčije sprema. Ovakovo se korijenje slaže u okrugle kupove tako, da su mu glave van okrenute. Najprije se složi u okrugu jedan red povrća. Kad je prvi red gotov, pokrije se zemljom, onda opet dogje novi red korijenja, pa opet zemlja i to sve uže i uže. Dobro je, da se takav humak gradi oko kolca, jer se može, kad se zemlja osuši, ovaj ispuknuti i u luknju vode nalijati.

Zeljnato povrće može prezimiti i prosto vani u jami, koja je oko jedan metar duboka, ili u praznom klilu, gdje se zasadi zelje tako, da se glave ne dotiču. Nastane li hladnije vrijeme, pokrije se jama ili klilo daskama, a pritisne li jača zima, metne se gore još i slame, gnoja ili na debelo lišća. Tako spremljeni

kupus dugo se drži, samo ako ne otvaramo jame za ciče zime.

I prosto vani dade se kupus i kelj spremiti. U vrtu se izabere što suše mjesto, a zelje i kelj zakopa se u zemlju glavom dolje, a korijenom gore. Nastupi li jača zima, pokrije se sve to još i liščem.

Sve vrste repe, korabe, repe sagjenice, mrkve i krumpira najbolje je kroz zimu metnuti u trapove. Na prostoru, gdje hoćemo da prezimi povrće, valja prostrti na zemlju 8—10 cm slame, na slamu naslaže se repa koliko treba, a megju repu zasade se okomito kao kolac 2—3 rukovjeti ritka. Kad se to obavi, pokrije se kup 10—15 cm na debelo slamom, a onda se cijeli kup prekrije zemljom, ali tako, da ritak viri iz zemlje. Kroz ovaj ritak izilazit će iz trapa zločesti uzduh.

V. Sušenje i konzerviranje povrća u čašama.

Veliki dio povrća ne dade se na dulje vremena u friškom stanju sačuvati, a i samo prezimljenje imade takogjer kojekakvih poteškoća. Poradi toga čuvamo povrće za kuhinju na drugi način, a ovdje ćemo u kratko opisati, kako se to radi.

S u š e n j e. U najviše slučajeva jest sušenje jednostavan posao, koji uz malo paske obično dobro uspije. Sušeno se povrće dade dugo vremena sačuvati u prostim vrećicama, samo ako je prostorija, u kojoj se čuva, dovoljno suha. Dobro osušeno povrće skoro je istoga teka kao i friško. Prije samoga sušenja valja povrće oprati, lupinu skinuti, zatim se izreže na tanke kriške i napokon se popari.

Povrće se ne smije u vodi predugo ostaviti, jer bi moglo izgubiti svoj miris. Lupina se skida rukom, ali ima zato i posebnih strojeva. I rezati se može rukom, ribežem, pa i posebnim zato strojevima. Izrezano povrće metne se u kakvu košaru od žice, i pusti visjeti 10 časaka u vrijućoj vodi. Poslije toga razgrne se povrće na sito ili rešeto, tu pusti kakva pô

sata da se dobro ocijedi, a onda se suši. Sušiti se može na štednjaku ili u ne prevrućoj krušnoj peći. Kod sušenja moramo biti jako oprezni, da povrće ne prigori. Zato neka se ne suši prenaglo već i radi toga, da zadrži svoju naravnu boju.

Peršin i mrkva može se sušiti na vrlo jednostavan način. Korijen se izreže na tanke ploče, a te ploče se onda nanižu na konac onako po prilici, kao kada naši seljaci suše vrganje. Nanizani peršin i mrkva objese se nad štednjak, gdje će se za kojidan posve osušiti. Kad je peršin suh, skine se sa konca i pohrani u kakvoj staklenoj posudi. Ovako sušeni peršin i mrkva vrlo dobro dogje u proljeće, kada se već potrošilo staro povrće, a novo nije još poraslo.

K o n z e r v i r a n j e. Što je to konzerva, znade svaki vojnik. To je naime u limene kutije spremljeno kuhano meso ili prašak od prežgane juhe. Isto tako sačuva se ili konzervira i razno povrće. Glavno je kod toga, da su posude, u koje dogje povrće, tako čvrsto zatvorene, kako ne će moći do povrća doći posve ništa uzduha.

Povrće konzervirati može svaka domaćica. Posude mogu biti limene i staklene. Limene se posude zacinkaju (zalotaju), a staklene zatvore ovlaženom pergamenom ili svinjskim mjehurom upravo onako, kao i u staklenkama ukuhano voće. Najbolje su zato staklenke, koje su provigjene posebnim zato priregjenim poklopcem.

Ovaj način konzerviranja osobito se upotrebljava kod finoga povrća kao karfiola, šparge i graška. Za konzerviranje uzima se samo mlado i friško obrano povrće, koje se prije toga priredi, kao da će se kuhati t. j. očisti se i oljušti. Povrćem napuni se posuda, zatim se nalije u nju vruća, malo jače od govedske juhe slana voda. Ako je posuda staklena, neka se to s početka polako radi, da staklo ne pukne. Kad je posuda puna vode, zatvori se pergamenom, ili ako je posuda limena, to se zalota. Staklenke se po tom omotaju u krpu, sijeno ili slamu (limene bez toga), metnu se u toplu vodu, koja se ugrije, da počne

vrjeti. U toj vrijućoj vodi kuha se povrće 1½ do 2 sata, i tim su se uništile u povrću sve zarazne gljivice, od kojih bi se moglo povrće kvariti.

Najpoznatiji način konzerviranja povrća jest onaj u octu. Grah, grašak, šparga ili karfiol priredi se, kao da će se kuhati za jelo. Poslije toga kuha se neko vrijeme u slanoj vodi, strese na sito da se dobro ocijedi i osuši, zatim se metne u zdjelu i polije vrijućim octom. Drugi se dan povrće izvadi iz zdjele, složi se u čaše i gori nalije vodom razrijegjeni, provreli, ali opet ohladnjeli ocat. Na ocat nalije se još i na prst debelo običnog ulja, posuda se poveže pergamenom i sve to spravi do potrebe.

Ima i drugih načina konzerviranja, ali to ćemo opisati u posebnom dijelu ove knjige, gdje će biti govora o pojedinoj vrsti povrća.

VI. Klilo.

Da uzgojimo rano povrće i cvijeće, potrebno je klilo, u koje se sije sjeme, pa kad su niknule biljke ojačale, pikiraju se i sade na odregjenu mjestu. I u samom klilu može dozoriti povrće, ali se tim ne ćemo ovdje baviti.

Jednostavno hladno klilo uredi se ovako: Izaberi si negdje iza kuće ili druge zgrade, živice, zida ili taraba komadić dobra zemljišta, koje leži prema jugu ili jugoistoku. Dužina tog zemljišta može biti po volji, širina neka mu je 140 cm, a prema jugu neka visi za kakovih 10 cm. U jesen se zemlja debelo pognoji govegjim ili konjskim gnojem, koji se lopatom u zemlju zakopa i tako ostane kroz zimu. Kad se je u proljeće zemlja dovoljno osušila, poravna se gredica i na nju nasipa 1 dm najbolje vrtne zemlje, koja se opet zubačama lijepo poravna i poslije toga zasije. Ili se u ožujku iskopa zemlja na 50 cm duboko. U tu grabu meće se lišće, koje se gnojnicom zalijeva i sve to dobro zgazi. Da lišće razvije dovoljno topline, mora biti naslaga najmanje 30—40 cm duboka. Gore se po tom metne jedna naslaga dobre vrtne zemlje i gredica se zasije. Za hladnih noći, pa dok

sjeme ne nikne i po danu, valja gredicu pokriti ritkom, hasurama ili crnogoričnim granjem. Kad je sjeme već niknulo, moraju se ta pokrivala nečim poduprijeti ili na zid nasloniti, da svojom težinom ne pritisnu biljke o zemlju. Na takvim gredicama možemo s malo brige uzgojiti ranih presadnica i povrća.

Za toplo klilo treba konjskoga gnoja, dobre zemlje, okvir iz dasaka, prozore i daske ili drugi kakav pokrov.

Najbolji je konjski gnoj pomiješan sa lišćem. On daje najjaču toplinu, nu koja dugo ne traje. Konjski gnoj valja upotrebiti dok je frižak, dakle prije, nego je počeo rastvarati se (vrjeti). Stari gnoj, t. j. takav, koji je već donekle provrio, nije dobar za topla klila, jer ne razvija dovoljno topline. Nemamo li odmah toliko friškoga konjskoga gnoja, koliko ga trebamo, neka se ono, što ga je, na tanko razgrne, da se osuši, pa kad se ga je dosta nakupilo, navlaži se i za klilo upotrebi.

Za tako zvana mlačna klila upotrebi se govegji gnoj sa konjskim gnojem ili lišćem. Govegji gnoj ne rastvara se tako brzo kao konjski, ali zato njegova toplina duže traje.

Lišće se u opće upotrebljava u svakom klilu, jerbo prolazi laganije u rastvaranje (vrijenje) od gnoja, ali zato grije pravilnije i mnogo duže. Lišće, koje kanimo u klilu upotrebiti, neka se pokupi za suha vremena čim je spalo s drveta, i neka se spremi na kakovo suho mjesto do potrebe.

Okvir sabije se iz četiri jednostavne daske, koje mogu biti po volji duge, nu širina neka mu bude 140 cm. Zadnja strana visoka je 45 cm., a prednja 35.

Prije nego se okvir namjesti, izmjeri se zemlja tako široka i duga, koliko je širok i dug okvir iznutra. Kad se je zemlja za klilo odmjerila, iskopa se ova kamo će doći okvir, na 20—30 cm dubljine, a izbacana zemlja složi se lijevo i desno. Ova će se zemlja kasnije pomiješati sa zemljom iz kojega klila ili potpuno već rastrošenim mješancem i njom će se ispuniti poslije ovo klilo.

Prije nego se metne na dno klila konjski gnoj, očisti se ovaj od granja ili kamenja, i pomiješa se pripravljenim već lišćem. Nagje li se čvorova, slame ili gnoja, i ovi se moraju razriješiti i rastepsti. Tako dobro promiješan gnoj još se i navlaži i slaže malo po malo na dno grabe. Svaki red gnoja ima se preokrenutim vilama (rogljama) sabiti. Kada je naslaga po prilici 70 cm debela, prigazi se dobro sav gnoj još i nogom ili kakvom daskom pričvršćenoj za nogu. Prigodom gaženja zalije se gnoj vodom, da bude dobro vlažan, ali ne premokar. Premokri gnoj gnjije, ali ne proizvagja topline.

Kada je to gotovo, namjesti se okvir tako, da je prema jugu nagnut za 10 cm. Na gnoj se nameće ili prosije na 15—20 cm visoko zemlja, koju smo prije iskopali iz klila i pomiješali sa gnojem mješancem.

Odmah poslije toga pokrije se klilo prozorom i daskama i čeka 5—6 dana, dok se zemlja malko ugrije. Sada je vrijeme, da se klilo zasije, a po tom se metnu opet prozori. Sjeme će brzo niknuti i usjev veselo dalje rasti. Radimo li tako, dobit ćemo već sredinom travnja i prije jake presadnice korabe, kelja, kupusa itd.

Kod klila vrlo su važni prozori. Ovi ne smiju imati popriječne prečke kao kućni prozori već samo uzdužne prečke i to jedno zato, da može voda otjecati, a drugo zato, da prečke ne zasjenjuju odviše klila. Budući su pako tako velika stakla skupa, uzmu se manja stakla i slože jedno nad drugo kao crijep na krovu. Najspretnija širina prozora je 1 m a duljina 140 cm. Prozori neka budu tako načinjeni, da dobro pristaju na okvir.

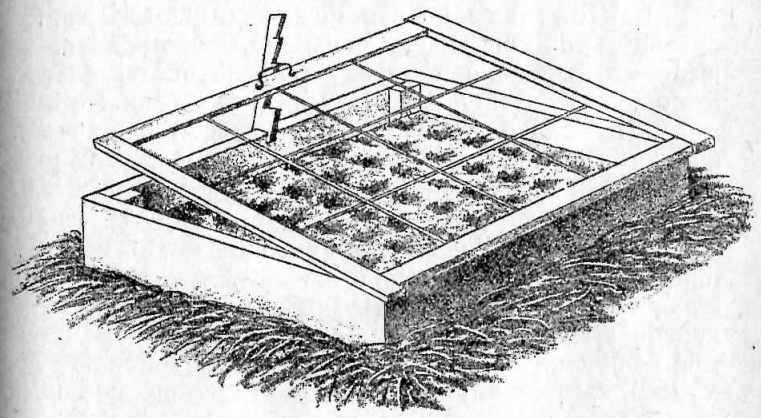
Obični prozori za klila dosta su skupi, jerbo jedan prozor sa staklom dogje na kakovih 8—10 kruna. Na tomu se dade dosta prištediti time, da se mjesto stakla upotrijebi nauljena artija. To je i zato dobro, jerbo u tom dogagjaju ne treba praviti prozorne okvire tako jake, jer je papir puno lakši od stakla, a ni kita ne treba pri tome. Dapače ja sam si znao na selu, gdje sam morao računati sa svakom

krajcarom, načiniti okvire za klilo iz posve jednostavnih ravnih daščica, na koje sam pribio jednostavno nauljenu artiju. Da se papir na kraju čavlićima ne razdere, neka bude papir na kraju dvostruko ili trostruko složen, a papir se podupre osim toga na svakih 33 cm još i tankom daščicom, da se za kiše ne probuši. Običan bijeli papir za pakovanje vrlo je zgodan za to. Kad se ovaj na okvire pribio, uzme se obično laneno, ili drugo kakvo ulje, pa se kistom na papir valjano naulji. Nauljeni papir ne samo da bude providan, već ne će niti vode propuštati.

Za hladnih noći pokrivaju se prozori još i daskama; nu ako je pala toplina ispod 0°, moraju na prozor doći hasure, a onda daske.

Da se toplina nekorisno iz klila ne gubi, mora se oko ovoga iz vana nasipati na debelo slamnati konjski gnoj, koji se izmjeni drugim, čim je prestao razvijati toplinu, već prema tomu, kako je gnoj star, valja ga oko klila izmijeniti novim za 3 do 4 tjedna.

Kod klila je vrlo važna stvar zračenje. Klilo se zrači onda, ako vanjska toplina nije ispod 3 C° ili kad na njega sunce sjaje. Slika 3 predočuje nam i potpuno uregjeno klilo kao i podpirač, koji se pod-



Slika 3.

metne pod prozor, kada se ovaj otvori, a budući je na njemu više zareza, može se prozor otvarati više ili niže.

Kad je vrijeme vjetrovito i hladno, otvori se klilo samo malo i to uvijek s protivne strane vjetra; dočim se za toplih i sunčanih dana prozori posve uklone i to s početka samo po koju uru, a kasnije sve duže, dok se biljke ne priuče posve vanjskom uzduhu.

Razumije se, da klilo treba i zalijevati, kada je to potrebno.

U toplom klilu možemo uzgojiti osim biljki za presad i rano povrće, pa i krastavce i dinje.

VII. Korisne i škodljive životinje. Bolesti povrća.

I megju životinjama imade ih, koje su veliki neprijatelji povrća. Takove treba svim mogućim sredstvima tamaniti, a korisne štititi.

Korisne životinje. Jež je veliki prijatelj vrtlaru. On tamani nemilosrdno puževe i kukce svake vrste. Ne valja ga dakle proganjati, nego ga još donašajmo u vrt, i nastojmo, da se tu udomi.

Lasica nije tako škodljiva, kako se to o njoj općenito sudi. Ona doduše uništi gdjekoje ptičje gnijezdo, ali zato utamani sijaset poljskih miševa. Ona je po tome za vrtove vrlo korisna, i treba ju štititi.

Maljušna rovka slična je mišu, ali ima dugo gipko rilo sa finim dlačicama i oštre zube. Noćna je to životinja, koja se hrani kukcima i crvima, a vrlo je proždrljiva.

Krtica je veoma proždrljiva i potamani veliku množinu škodljivih životinjica osobito gujavica i ličinka od gusjenica. Kako je god krtica korisna, ne vole ju vrtlari, jer pravi štetu, osobito u klilima, jer ruje zemlju pa mnogo tako propade povrća. Šteta ju je ubiti, zato će biti najbolje da ju protjeramo odanle, gdje ju ne želimo imati. To ćemo postići, ako nalijemo u njezine hodnike petroleja ili tamo utaknemo

smrdljivu ribu ili slegja (haringu). Vele takogjer, da ćemo sigurno protjerati, ako u luknju turimo zelenu još bazgovu grančicu. Ne mogući podnositi bazgovu vonju, pobjegne iz rupe.

Ptice treba štititi, jer su vrlo korisne tamaneći u vrtu kojekakvu gamad. Od svih ptica jedino je u istinu škodljiv vrabac. On doduše hrani svoje mlade samo crvima i gusjenicama, ali čini u vrtu, osobito grašku, dosta štete. Potpuno sigurnog sredstva za njihovo utamanjenje nema, jer se s kojekakvim plašilima i klopocima brzo sprijatelji. Najbolje je zato, da se ta plašila što češće mijenjaju.

Za rotkvicu znade biti i zelendur obični (Grünling) vrlo škodljiv. God. 1905. imao sam u školskom vrtu nekoliko komada sjemenjača od rotkvice. Kad je sjeme bilo još nezrelo, nanjušili ga zelenduri, koji su se u bližnjoj šumi gnijezdili, pa su u tri dana pojeli preko polovicu sjemena. I da nisam grm pokrio tilom, tako da nisu mogli zelenduri do sjemena, ostao bi bez sjemena. I ustrijeljene zelendure vješao sam na grm, ali i to nije ništa koristilo.

Krastače vrlo su korisne za vrt, jer se hrane muhama, kukcima i pužićima. Zato ne ubijaj krastača! Engleski vrtlari dapače kupuju ove krastače i meću ih u vrt.

Sljepić i gušteri bezazlene i korisne su životinje, jer se hrane crvićima, kukcima i pužićima.

Škodljive životinje. Miš je škodljiva životinja, jer čini štetu u klilu, pivnici i vrtu, uništujući sjeme i glogjući povrće. Riješit ćemo ih se, ako sve luknje na večer nogom prigazimo, a u jutro prigledamo, koje su luknje opet otvorene. U takovu luknju nastavimo pilule od fosfora ili mišomora. To tako dugo opetujmo, dok vidimo, da nije niti jedna luknja više otvorena, što je znakom, da su svi miševi poginuli. U pivnicama i klilima isto se tako truju miševi ili se love pod lonce i u mišolovke.

Voluharica (Erdratte, Wühlmaus), ako je ima u većoj mjeri jako škodi povrću, voćkama, ružama i raznom grmlju u vrtu, jer oglogje sve korijenje, pa

povrće, voćke i grmlje mora propasti. Osim toga ruje hodnike plitko ispod površine grede, pa nadigne povrće, osobito skoro presagjeno, koje uvene i pogine. Zimi od god. 1905. na 1906. potpuno su uništile voluharice u školskom vrtu kod Sv. Duha u Zagrebu šest redova ucijepljenih krušaka i jabuka. Sva preporučena sredstva ostala su bezuspješna. Nekaki mali uspjeh postigao sam tako, da sam u njihove luknje nastavljao kroz nekoliko dana pšenicu, pa kad su se voluharice na nju priučile, nastavio sam u luknje strihinom nakvašenu pšenicu, od koje se nekoliko voluharica otrovalo. Kasnije nisu pšenice više ni okusile. Taj bi način megjutim preporučio samo tamo, gdje je vrt dalje od kuće, kamo ne dolaze kokoši, jer bi se inače mogle ove otrovati. U ostalom pri tome treba biti vrlo opreznim, jer je strihnin strašan i jak otrov.

Preporučuju i ovo sredstvo: Na 20—30 litara vode nalije se $^1/_2$ litre proste karbolne kiseline, pa se tom mješavinom zaliju luknje. Voluharice će bježati iz luknje van, gdje se mogu potući. Ako koja i uteče, ne će se tako brzo vratiti, jer bježe od karbolne duhe.

Zec znade biti škodljiv vrtu, jer ljeti rado brsti mlado povrće, a zimi glogje koru voćaka. Potpuno sigurni od zečeva bit ćemo, ako vrt ogradimo dosta gusto letvama ili rešetkom od žice.

Puževi su veliki neprijatelji mladoga i posve nježnog povrća. Najsigurnije ćemo ih se riješiti, ako ih češće potražimo na vrtu u veče ili u jutro ili poslije tople kiše. Želimo li, da puževi ne mogu na gredu, posipa se ova naokolo sječkom ili jačmenom pljevom.

Najveću štetu u vrtu čini grčica i vrlac.

Grčica živi od sočnoga i nježnoga korijenja raznoga povrća i time uništi mnogo povrća. Hrušt iznese u zemlju jaja, iz kojih se izvali sitni crvić. Taj crv živi četiri godine u zemlji. Kad naraste debeo kao mali prst, zakukulji se, a u svibnju izagje iz kukuljice opet hrušt. Grčica ćemo se prilično riješiti, ako ih prigodom prekapanja što marljivije trijebimo i tamanimo. Isto je tako dobro hrušteve u blizini vrta skupljati i tamaniti.

Vrlac, 6 cm je duga, odurna životinja, koja znade uništiti sve povrće na vrtu, ako se pojavi u većoj množini. On ruje zemlju i pravi u njoj hodnike kao i krt. Samo tako ćemo ga se uspješno riješiti, ako uništimo njegove hodnike i gnijezdo u njima. Na mjestima, gdje ima dosta njegovih hodnika, iskopa se jeseni u zemlji 30—60 cm duboka i široka jama, koja se ispuni friškim slamnatim gnojem i pokrije zemljom. Zimi povuku se svi vrlci u taj gnoj i tu ih onda rano u proljeće uništimo. Ljeti ćemo uništiti vrlca, ako potražimo njegove hodnike, pa ulijemo jednu dvije žlice petroleja u ono mjesto hodnika, gdje se ovaj okomito spušta u zemlju. Na petrolej nalije se za tim toliko vode, da se njom napune hodnici. Za kratko vrijeme doći će vrlac na površinu zemlje, gdje se ubije.

Gusjenice prave veliku štetu u vrtu. Najškodljivija je gusjenica lepira kupusnjaka. U srpnju izleže kupusnjak svoja žuta jaja na donji dio kupusova lista (korabe itd.), iz kojih se izlegu za kratko vrijeme gusjenice, koje brste kupusovo lišće. Ne tamanimo li jaja ili gusjenice, pojest će ove za kratko vrijeme lišće tako, da će od njega preostati samo još gola rebra. Najbolje je riješiti se toga dosadnoga gosta, ako se potraže jaja na lišću i zdrobe. I gusjenice možemo gnječiti, ali je to oduran posao, koji ne će rado svatko činiti.

Mravi nisu doduše toliko škodljivi, koliko dosadni. Protjerat ćemo ih iz blizine vrta, ako potražimo njihova gnijezda i unutra zakopamo mrtvoga raka ili ribu. Često se gnijezde mali, crveni mravi oko struka kojega povrća. Najbolje je, da se mravi zaliju sa 30 C° ugrijanom vodom, ili se biljka presadi, a mravi unište. Nije li biljka velika, poklopi se loncem za cvijeće, kojemu se ona lukna na dnu začepi. Do jutra bit će cijelo mravinje gnijezdo u loncu. Tada se taj oprezno digne, staklom poklopi i mravi unište.

Ušenci su za gdjekoje povrće jako škodljivi. Uništit ćemo ih, ako ih dobro zaštrcamo rastopinom,

koju smo načinili od jedne litre vode i 40 grama crna sapuna. Ili se uzme dobra pregršt najprostijega duhana i skuha sa $^3/_4$ litre vode. Na jednu vrtnu kantu vode ulije se $^1/_8$ litre te duhanske vode, pa se onda tom mješavinom zaliju ušenci.

Na vršcima boba naći ćemo često crnog ušenca. Tomu ćemo pomoći, ako vršak grančice odmah otkinemo, čim smo uš zamijetili.

Buhači znadu često posve uništiti usjev raznih vrsti repe i zelja. Ako se nije pojavio u velikoj množini, neka se lišće posipa prašinom od ceste i čagjom; nu ako se buhač odviše nakotio, najbolje je gredu nastrti suhom slamom, pa ju onda zapaliti.

Gliste (gujavice) su zato škodljive, jer vuku mlade biljke u zemlju. Dobro je stoga kod prekapanja skupljati ih i kokošima za hranu bacati. Mogu se i poslije tople kiše po gredama kupiti.

Glista biti će puno manje u zemlji, ako zemlju posipamo čagjom i onda ju prekopamo. Okus čagja ne mogu podnijeti gliste, i one se odsele što dalje mogu od onoga mjesta.

Ima još i drugih neprijatelja povrću, nu budući da škode samo pojedinom povrću, spomenut ćemo ih bude li potrebno onda, kada će biti govora o dotičnom povrću.

Kojekakvim bolestima nije povrće baš jako podvrženo. Od bolesti stradaju ponajviše krastavci, tikve i dinje, pa onda paradajzi i krumpir. Tu bolest prouzrokuje jedna vrst gljivice, koja se širi kao brašno kakovo po lišću, pa ovo u kratko vrijeme uništi. Kod krastavaca, tikava i dinja predusrest ćemo toj bolesti, ako lišće za vremena prašimo sumpornim cvijetom onako, kao što se grožgje oprašuje. Krumpir pako i paradajz valja štrcati rastopinom modre galice onako, kako se i vinogradi štrcaju.

Posebni dio.

Obragjivanje povrća napose.

Opaska. U svim skoro cjenicima sjemenja navagja se napose povrće, koje uspijeva samo u klilima, a napose takvo, koje uspijeva prosto vani. To valja moguće za sjevernije zemlje, ali baš ne uvijek. Ja sam barem i salate i krastavce i kojekakovo drugo povrće, koje se preporuča samo za klilo, sijao odmah vani, pa je uspijevalo isto tako dobro, kao i ostalo povrće. Ta naša domovina stvorena je upravo za povrćarstvo.

I. Zeljnato povrće.

1. Cvjetača ili karfiol.

Cvjetača je obljubljeno i vrlo poznato povrće. Neko vrijeme kako je cvjetača presagjena, zametne se u srcu nekakva bijela glava, koja sastoji od samih cvjetnih pupova, koji uz shodan postupak ostaju zatvoreni i bivaju sve veći. Te cvjetne pupove zvati ćemo cvijet ili glava.

Cvjetača voli nisku, malo vlažnu zemlju, koja mora biti duboko prekopana i jako pognojena. Nema rado mnogo popoldašnjega žarkoga sunca, ali ju ipak ne treba saditi u hladu, jer voli sunce, ali ne preveliku vrućinu. Najljepše uspijeva na takovoj zemlji, koju grije sunce do podneva.

Za jesensku i zimsku porabu sije se cvjetača u proljeće u klila i graste, biljke se pikiraju i kasnije presade u vrt na odregjeno mjesto.

Za proljetnu porabu sije se cvjetača u kolovozu i rujnu, tada se biljke pikiraju u klila ili graste, gdje i prezime. Da presadnice bolje ojačaju, metnu se daske na prozore klila tek onda, kada je nastupila osjetljivija zima, a graste se prenesu u svjetlu kakvu prostoriju, gdje se ne smrzava. U ožujku ili travnju presagjuju se na mjesto ili u vrt na 40—70 cm. raz-

daleko prema tomu, kakova je vrsta. Bolje je uzeti veći razmak već i radi toga, da se može megju cvjetaču saditi i drugo povrće kao koraba, salata, celer i rotkvica.

Kod presadjivanja neka se dobro pregleda svaka presadnica, nije li stručak raspucan ili mjestimice osušen i crn, pa ako se što takova nagje, neka se odmah baci, jer nije za presagjivanje.

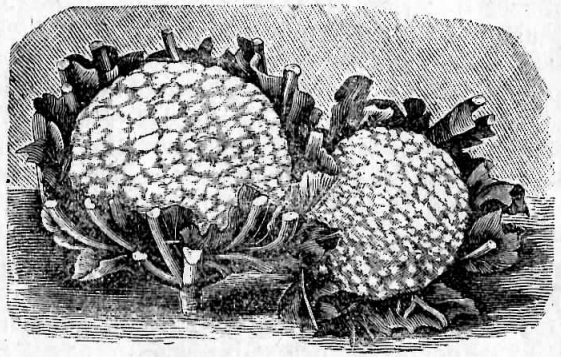
Presadnice se odmah zaliju. I kasnije se imade cvjetača zalijevati, ali uvijek poslije zapada sunca, jer je ona jako osjetljiva. Isto joj tako prija štrcanje posve sitnim kapljicama iz vrtne kante. Razumije se, da se i za suše mora zalijevati. Kad se počne stvarati cvijet (glava), mora se takogjer zalijevati ali tako, da voda ne dogje na cvijet, inače dobije cvijet mrlje (piknje) i prije počne gnjiti. Za dulje suše i velike vrućine ne drži se cvijet u jednom komadu, već se razraste u više manjih komada, koji nisu ni tako bijeli, ni tako nježni, kao kad je cvijet u jednom komadu. Tomu se dade pomoći tako, da se nutarnji listovi, koji su inače van izvrnuti, preokrenu na nutarnju stranu prema cvijetu, koji ga time pokriju i zasjene. Daljnja njega oko cvjetače sastoji se u tom, da se drži čista od korova, da se okapa i ogrne. Razvitak će se pospješiti i tim, ako se zalijeva svakih 14 dana u vodi razmočenim gnojem. Isto tako mu koristi, ako se po ogrtanju posipa zemlja unaokolo mješancem ili drugim kakovim posve rastrošenim gnojem.

Dogagja se, da cvjetača tjera sa strane izboje, koji čine, da se cvijet ne može tako lijepo razviti. To se znade dogoditi u vrijeme, kad se u cvjetače stane razvijati cvijet, zemlja je pako jaka, a vrijeme vlažno. Takovi izboji (izrastci) imadu se odmah odstraniti.

Ako se nije kasnoj cvjetači razvio cvijet u vrtu, iskopa se ona u listopadu skupa s korijenom i zasadi u pivnicu tako, da se lišće što manje dotiče. Doskora razvit će se u cvijet.

Za zimu ćemo spraviti cvjetaču, ako se prije mraza odsječe struk, koji ima lijepo razvite cvjetove,

na 15 cm.; najveći se listovi uklone, a manji prikrate na 13—15 cm. Za struk priveže se uzica i cvjetača objesi u pivnici o gredu ili kakvi kolac glavom dolje. Cvijet će doduše nešto uvenuti, ali će opet dobiti friško lice, ako se struk na nekoliko mjesta nožem zareže, a zatim metne na 24—36 sati u vodu.



Slika 4.

Sjeme nije vrijedno uzgajati, jer je taj posao vrlo mučan i ne isplaćuje se; zato je najbolje gotovo sjeme kupiti.

Cvjetači slična je prokula cvjetača, koja nije ni iz daleka tako tečna kao cvjetača, a kad se kuha, rado pocrni. U nas se malo uzgaja, već u južnijim, toplijim krajevima. Inače se s njom postupa kao i s cvjetačom.

Slika 5.

Cvjetača se za kuhinju sprema ako ju: 1) sušimo i 2) ukuhavamo u čaši.

Najbolje vrste cvjetače jesu: Erfurtska najranija patuljasta (slika 4.), algirška velika, pa rana talijanska orijaška slika 5.).

2. Kupus ili zelje.

Kupusa imade sa okruglim, plosnatim i šiljastim glavama; po boji imade kupusa sa zelenim, crvenim i modrim lišćem.

Dobro veli naš narod, da zemlja za kupus nije nikada pregnojna. On voli duboko prekopanu i jako gnojnu zemlju; rigolovano zemljište je još bolje. Najbolje uspijeva u pjeskovitoj ilovači, koja je dosta vlažna i ponešto hladna. Uspijeva još izvrsno u visokim prijedjelima i s oštrijim podnebljem, ali ne voli suha, vruća mjesta, jer tu ne dobiva nikada velike, čvrste glave, napadaju ga razni zareznici i brže se izrodi. Otvorena mjesta su mu draža nego zatvoreni i tijesni vrtovi. U niskim, vlažnim prijedjelima, gdje imade mnogo magle, uspijeva kupus vanredno dobro.

Da kupus dobro uspije, treba ga okapati, ogrnuti, marljivo plijeti i s početka zalijevati. Doba najjačega rastenja kod kasnijih vrsta kupusa nastupa u nas onda, kada počima sunce gubiti svoju snagu, a noći bivaju hladnije.

Kupusa imade ranoga i kasnoga. Kod kasnoga kupusa gleda se, da budu glave velike i čvrste, premda i srednje glave ne daju puno manje kupusa od velikih, ali zato daju obično bolji ukiseljen kupus od velikih glava, koje su obično rahlije i imadu deblja rebra. Srednje glave dadu se takogjer lakše sačuvati od velikih.

Teško je preporučiti stanovitu vrstu kupusa. Vrijednost pojedinih vrsta ovisi posve o zemljištu, na kojem raste. Neka vrsta uspijeva izvrsno na stanovitom zemljištu, dočim druga ne. I baš poradi toga teško se pouzdati na kojekakve hvale. Za naše odnošaje najbolje je, da sadimo turopoljski ili varaždinski kupus. Inače se valja kod kupusa toga držati: Za slatki kupus (u kuhinji) najbolji je onaj sa šiljastim glavama, jer imade obično slagji tek i sočnije lišće. Za kiseljenje i salatu najbolji je kupus sa što čvršćim glavama i tankim lišćem. Što su čvršće glave, to je tanje lišće i obratno.

Prema tomu, hoćemo li raniji ili kasniji kupus, sijemo ga od veljače do svibnja. Na mnogim mjestima sije naš narod kupus na same poklade (fašnik) ne gledeći na vrijeme, često i po snijegu. Inače se postupa sa kupusom kao i s cvjetačom.

Presadnice za vrlo rani kupus uzgoje se već u jesen u listopadu i presade na odregjeno mjesto u vrt, gdje i prezime ili se uzgoje rano u proljeće u klilu. Sve kasnije vrste siju se prosto vani i onda presagjuju.

Presagjuje se ovako: Kad su presadnice dobile 4—6 listova, izvade se ove oprezno drvcem ili lopaticom iz zemlje i presade na odregjeno mjesto na 40—80 cm (prema vrsti). U teškom ilovastom tlu, zatim vapnenom, gdje se biljke teško primaju, vrlo je dobro presadu prije pikirati, a poslije toga tek na stalno mjesto presaditi. Kupus se obično dvaput okopa, a treći put ogrne.

Kako sade kupus u Turopolju, vidi kod luka crljenca.

Dogagja se, da se gdjekoja glava za vlažna vremena raspukne. Najbolje je takove glave posjeći i odmah u kuhinji upotrijebiti.

Kasni kupus ostane što dulje na vrtu, nu svakako neka se ukloni iz njega prije mrazovlja, je se tada duže drži.

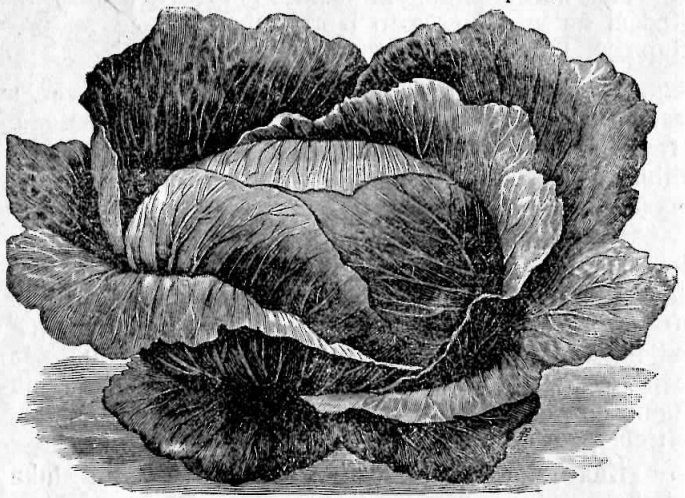
Za sjeme ostavljaju se najbolji prihranci, koji se u proljeću presade u vrt. U blizini neka ne cvate u isto doba kakova druga vrsta zeljnatoga povrća, jer će se tada kupus izroditi.

Prezimiti se može: 1) u pivnici na policama; 2) ako se objesi glavom dolje, 3) u jami; 4) u praznu klilu i 5) na vrtu glavom dolje.

Uporaba kupusa kao variva u kuhinji opće je poznata, isto tako znade svaka domaćica, kako se kupus ukiseljuje.

Najbolje vrsti kupusa jesu: Turopoljski i varaždinski; od tugjih vrsta: erfurtski mali okrugli,

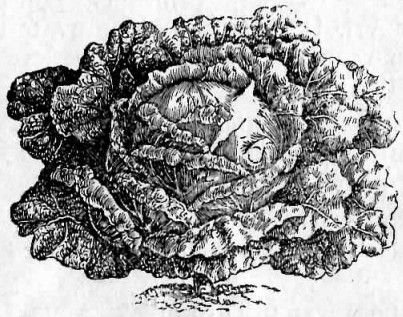
jorkški rani šiljasti, brunšvicki bijeli plosnati kaselski tupošiljasti, svinjobrodski bijeli (sl. 6.), erfurtski, krvavo-crveni i kasni krvavo-crveni kupus.



Slika 6.

3. Kelj.

Sije se od veljače do konca svibnja. Srednje i kasnije vrste mogu se saditi na isto mjesto, iz kojeg smo maknuli rani grašak ili krumpir. Presagjuje se na 40—60 cm daleko. Inače se obragjuje kao i kupus, ali se zadovoljava i slabijom zemljom od njega. Megju kelj može se u isto vrijeme saditi i rana salata glavatica.



Slika 7.

Sjeme od kelja dobiva se kao i od kupusa. Prezimljuje s kao i kupus.

Upotrebljava se za hranu kao i kupus

samo što se ne kiseli. Može se i sušiti, ali ga treba prije vrućom vodom popariti, inače će imati vonj po sijenu.

Najbolje vrsti jesu: Najraniji ulmski niski (sl. 7), najraniji i najniži bečki, srednjerani brunšvicki, naborani srednjerani bečki, veliki kasni bečki, Vertus kasni orijaš i Grootov ljubimac.

4. Zimski ili naborani kelj.

U zimski ili naborani kelj brojimo vrstu, koja ne stvara čvrstih glava.

Ima ga mnogo vrsta. Jedan raste i preko metar visoko, drugi posve nisko; ovaj ima slabo, onaj jako naborano lišće. Isto se tako razlikuju megju sobom i po boji. Većini vrsta toga kelja ne škodi ni jaka zima, dapače takav kelj postane istom onda nježan i tečan, kada dobro premrzne.

Sije se u travnju i svibnju na polusjenate grede, a presagjuje se od lipnja do srpnja 50—60 cm daleko.

Prezimljenje je vrlo lako, jer većina podnaša i jaku zimu, samo ga treba čuvati od zečeva. Nu ako se mora maknuti iz vrta, bilo da se zemlja priredi za proljeće, bilo da ga sačuvamo od zečeva, to se on iščupa iz zemlje i zasadi u vrtu jedan tik drugoga, na takovu mjestu, na koje ne će moći doći zečevi.

Zimski se kelj ne spravlja napose za zimu, jer ga možemo imati uvijek friškoga.

Ne će biti na odmet, ako ovdje spomenemo jošte neke vrsti kelja, koje su u nas slabo ili nikako poznate, nu u naprednijim zemljama puno se goje za zelenu krmu marvi.

Orijaški kelj poput drva naraste $1^1/_2$ do 2 metra visok, ne škodi mu zima niti najmanje, pa se zato presagjuje kasno u jesen, da bude rano u proljeće zelena krma marvi.

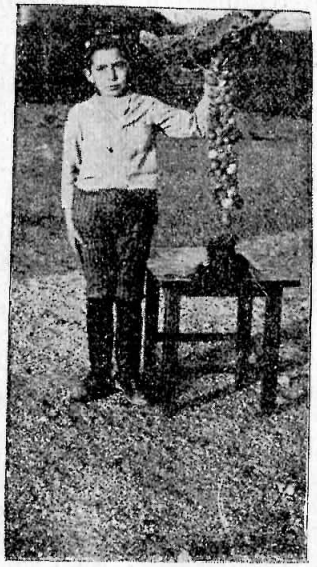
Kravski kelj imade mnogo lišća i trbušasti, debeli, sočni i mesnati stručak, koji marva vrlo rado jede.

Najbolje vrste: erfurtski niski fino naborani, visoki modri zimski, poluvisoki naborani kelj i zimski kelj mahovini sličan.

5. Kelj pupčar i ružar.

Jest vrlo tečno i obljubljeno povrće. Izmegju pazušaca lišća razvijaju se maleni, gusti listići, koji su slični zelenoj ružici, pa se radi tih ružica i goji kelj pupčar.

Sije se od travnja do svibnja. Presagjuje se u dobru, duboko prekopanu zemlju na 45—80 cm daleko. Kod presagjivanja ima se gledati na to, da je srčanica (glavni korijen) posve zdrava, jer ako je ona i malo samo ozlijegjena, to će biljka uvijek hiriti. Što više prostora imade pupčar, to će više porasti i ružice biti ljepše, jer zato treba dosta prostora i svjetla. Može se saditi megju korabu, salatu, rotkvicu ili spinat. Pupčar valja odmah kako se presadio, zaliti (i kasnije ako ustreba), dvaputa se okopa i visoko ogrne, da ga vjetar ne prebaci.



Slika 8.

Nekako koncem listopada, kada se počimaju megju pazuščima lišća zametati ružice, otkine se vrh pupčaru, da sokovi ne udaraju tako jako u vis, već sa strane a ružice, koje će se po tom lijepo razviti. Nekoji običavaju i lišće optrgavati, nu to nije dobro, jer će tada biti ružice ili malene ili ih u opće ne će biti. Veće ružice beru se odmah za jelo, a manje se puste, da se i dalje razvijaju.

Da nema zečeva, najbolje bi bilo pustiti pupčar kroz zimu vani, jer može podnositi zimu i do 15° C. Inače se presadi kasno u jesen u jame, koje se za veće zime čime natkriju. Može se presaditi i u pivnicu.

Sjeme nije vrijedno uzgajati, jer se lako izrodi. Uporaba njegova u kuhinji jest kao i kod cvjetače. Konzervira se kao i cvjetača.

Najbolje vrste: erfurtski poluvisoki i bruseljski visoki (sl. 8.).

6. Koraba, koloraba ili vanjska koraba.

Od korabe upotrebljava se za jelo odebljalo stablo (kvrga) i lišće.

Zadovoljava se i slabijom zemljom, samo ako je tlo rahlo, a uspije dapače dosta dobro i u polusjeni drveća. Tlo mora biti uvijek umjereno vlažno, a nikada presuho, da ne bude koraba drvenasta. Isto tako preporučuju, da se ne sadi pregusto, jer će se inače slabo razviti koraba (kvrga).

Ja sam megjutim vidio u Zagrebu kod jednoga posjednika poseban način gojenja korabe, koji sam kroz četiri godine oprobao i uspjehom posve zadovoljan bio. Hoćeš li naime dobiti u jesen sočnu i mesnatu korabu, a nije ti stalo, da bude bog zna kako velika, posije se koraba u svibnju na orijetko na gredu, pa se samo od korova plijevi i zalijeva. Ako je pregusta malko se prorijedi. Presagjivati je ne treba. Do jeseni bit će koraba dosta debela, ali ni najmanje drvenasta.

Prva sjetva obavlja se u veljači u klilu, druga u ožujku u klilu ili vani. Može se još dalje sijati u travnju i svibnju.

Za ljetnu korabu uspijeva koraba jako dobro, ako se sadi megju drugo zeljasto povrće ili na gredice, kamo će doći krastavci.

Vrlo rana koraba dade se uzgojiti, ako je u klilu sijemo već početkom veljače, a oko sredine ožujka presadi se u mlačno klilo. Na taj način možemo dobiti korabu već sredinom svibnja.

Sve vrste zelja sade se do lista u zemlju, samo koraba čini iznimku; ona smije doći u zemlju samo tako duboko, kako je bila i u presadniku.

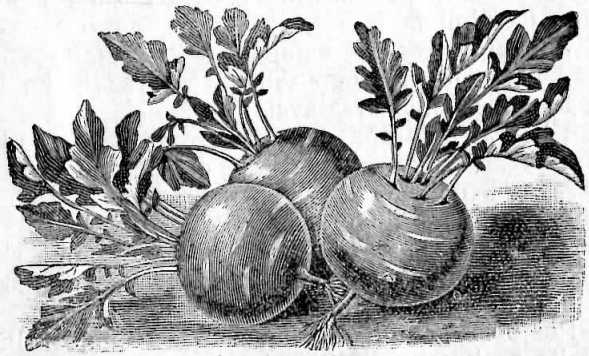
Pošto se gomolj razvija izmegju zemlje i lišća, ne smije se koraba saditi odviše duboko u zemlju,

jer bi gomolj došao tik do zemlje, a time bi puno trpio od vlage i drugih neprijatelja. Rana koraba sadi se 20—30 cm, a kasna 40—50 cm razdaleko.

Slika 9.

Dogagja se, da se gomolj korabe katkad raspukne, a ne zna se zapravo, što je tomu uzrok. Misli se, da to potiče otuda, što poslije suše nastane vlažnije vrijeme, pa kako u gomolj dolazi naglo mnogo sokova, to se ovaj raspukne.

Korabu možemo uzimiti na dva načina. Ili se odreže lišće i korijenje, a gomolji se polože u pivnicu na vlažan pijesak, ili se ostavi korijenje i 3—4 najmanja listića pri srcu, pa se tad zasadi u vrtu u jami ili u pivnici u pijesak.



Slika 10.

Koraba se može i sušiti. Prije toga imadu se gomolji oljuštiti, na tanke komadiće izrezati, pariti i napokon sušiti.

Najbolje vrsti: Golijat bijeli i modri (slika 9.), bečka rana poput stakla (slika 10.), (imade je modre i bijele), engleska bijela i modra staklu nalika rana koraba.

7. Nutarnja koraba.

Vidi repa sagjenica.

II. Spinac i slično mu povrće.

1. Špinac.

Voli jaku, rahlu i rastrošenim gnojem pognojenu zemlju. U slabijoj zemlji ima sitnije lišće i ide rado u sjeme.

Za jesensku i ranu proljetnu porabu sije se u kolovozu i rujnu, a u proljeće čim zemlja odmrzne i to u redove, koji su 30 cm razdaleko. Čim nikne, prorijedi se usjev na nekoliko centimetara razmaka. Za kasniju porabu može se sijati špinac svaki 2—3 tjedna, ali što se više približuje ljeto, to se mora on više zalijevati, jer će inače brzo otići u sjeme.

Špinac se sije i megju drugo povrće n. pr. na šparžištu megju špargu, megju luk i mrkvu; može se sijati na gredice, na koje će doći krastavci ili dinje, ili se sije poslije graška.

Za sjeme ostavi se u vrtu nekoliko muških[1] i nekoliko ženskih biljki. Kada počne kod muških biljki list žutjeti, znak je, da su se ženski cvjetovi oplodili, pa se zato muške biljke uklone, a ženske ostave, da posve dozore.

Špinac jako isisava zemlju, zato se mora ova poslije svake žetve opet friško pognojiti.

[1] Muški cvijet je na jednoj, a ženski na drugoj biljki, upravo kao kod konoplje.

Budući brzo raste, dobro je gnojiti ga umjetnim gnojem. Umjesto umjetnog gnoja može se pognojiti tako, da se kasno u jesen zemlja malko posipa u prah smrvljenom i sa mnogo zemlje pomiješanom zelenom galicom, u kojoj ima mnogo željeza.

Slika 11.

Tko hoće imati i kroz zimu špinaca, neka pokrije grede klilom. Za velike zime dogju na prozore i daske, a klilo se ogrne još i gnojem.

Najbolje vrste; Veliki širokolisti (ima okruglo sjeme sl. 11.), kasni tamno-zeleni i najveći savojski.

2. Novoselandski špinac.

Zahtijeva gnojno, 30 cm duboko prorahljeno tlo, a podnaša i sjenu.

Budući sjeme teško klica, to se sije ragje u jesen na odregjeno mjesto. Kada nikne, prorijedi se na 40—50 cm. Češće okapanje, osobito pako zalijevanje, vrlo pospješuje njegovo rastenje.

Od toga špinaca jede se ljetnih mjeseci lišće, koje je vrlo nježno i sočno.

Za jednu obitelj dosta je 4—5 biljki. Pripravlja se kao i špinac.

3. Loboda.

U nas raste divlja. Vrtna loboda zadovoljava se svakom zemljom, no ipak se na jačoj zemlji bujnije razvija.

Sije se obično u ožujku i travnju. Za sjeme se ne treba mnogo brinuti, jer se sama zasijava. No tko hoće imati uvijek friške lobode, neka kupi sjeme, i neka ga sije od vremena do vremena. Inače se obragjuje i u kuhinji upotrebljava kao špinac.

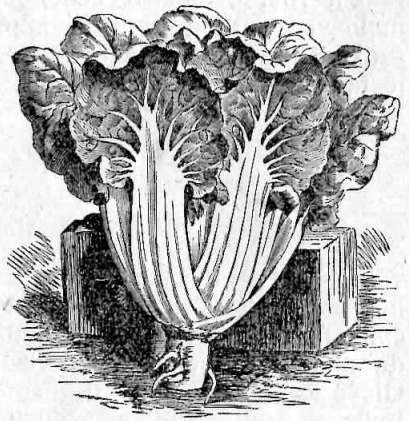
4. Blitva (sl. 12.).

Uspijeva dobro na svakom tlu; na dobru tlu daje vrlo mnogo lišća.

Sadi se u veljači ili ožujku, najkasnije u travnju.

Za prvu porabu sadi se 25 cm. razdaleko, a za drugu na 40 cm. razmaka.

U nas nije tako poznata bilina, dočim je to u Njemačkoj posve obično povrće. Mlado lišće pripravlja se kao i špinac, a rebra od listova kuhaju se kao varivo, samo im se mora oguliti prije vanjska bijela kora.



Slika 12.

Blitve imade više vrsta, koje se megju sobom razlikuju bojom. U vrtu je prekrasno vidjeti blitvu, koja imade kao zlato žuta lisna rebra.

Najbolje vrste: čilska zlato-žuta, i engleska dugotrajna.

5. Kiselica.

Kiselica je višegodišnja biljka, a uspijeva posvuda, nu što je jača zemlja, tim ona bolje uspijeva. Obično ju sadimo na kraju gredica, gdje ostane 3—4 godine, a onda počima davati manje lišća.

Sije se u kolovozu, pa veljači i ožujku, u redove, koji se kasnije prorijede na 5—10 cm. Nu najobičnije se razmnoža dijelenjem džbuna (busa), t. j. od hrpe

korijenja otkine se nekoliko korjenčića, koji se zasade napose na kraju gredice. Hoćemo li, da imade kiselica bujnije lišće, režimo joj cvjetiće, čim počne cvasti.

Kiselica jako isisava zemlju, pa se ima radi toga zagnojiti svake godine, ili rano u proljeće zaliti gnojnicom.

Konzerviranje: Lišće kiselice sreže se na sitno (ne sjeckati!) i metne u novi zemljani lonac. Kiselica se potom pospe paprom i solju, metne se na nju obična ploča od škriljevca, a na sve to teži kakvi kamen, upravo kao kod kiselog zelja. Ne pusti li kiselica (što je rijetko) sok iz sebe, nalije se na nju nešto malo vode. Bugja, koja se napravi, imade se ispirati svaka 3—5 tjedna. Tako konzervirana kiselica dobra je tako za juhu, kao i za umaku.

III. Salate.

1. Glavatica.

Ona uspijeva skoro u svakoj zemlji, ali ako hoćemo dobiti velike i čvrste glave sa nježnim i sočnim lišćem, to mora biti zemlja dobro pognojena i duboko prorahljena, dosta vlažna, a položaj sunčan. Glavatica može se saditi megju svako povrće, koje treba za svoj razvoj više od 2—3 mjeseca.

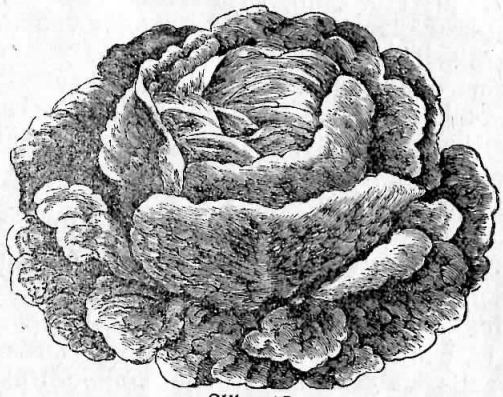
Sjetva za ranu salatu obavlja se već u veljači u klilu ili gdje vani na zaklonjenom mjestu, pa kad je salata dobila već nekoliko listića, presadi se na 20—25 cm razdaleko. Dalnja njega sastoji se u okapanju, zalijevanju i plijevljenju.

Za ljetnu porabu sije se salata isto tako na posebne gredice i kasnije presagjuje, ili se sije odmah na mjesto, gdje će i ostati, pa kad dobije nekoliko listića, prorijedi se i ova upotrijebi za jelo, a ostala pusti, da se dalje razvija. Da bude uvijek salate, sije se ova svakih 14 dana.

Za zimu sije se početkom rujna i kasnije se presadi. Ja već tečajem nekoliko godina sijem zimsku salatu na odregjeno mjesto i ne presagjujem ju, već

ju samo prorijedim, ako je pregusta, pa izvrsno uspijeva. Da zimi ne pozebe, pokrije se sa papradi, slamom ili granjem crnogorice. Ta se zaštita rano u proljeće ukloni, pa kad se je zemlja dovoljno posušila, odmah se okapa i zalije u vodi rastopljenim gnojem.

Tko želi imati vrlo ranu glavaticu, neka radi ovako: Ranu vrst salate posij u loncu, koji metni u toplo klilo ili sobu. Salata se kasnije pikira u plitke škrinjice, koje se stave u sobu do prozora. U ožujku presadi se salata u klilo. Za sunčanih dana štrca se salata vodom, a kroz to će se brže u glave savijati i postat će jako nježna.



Slika 13.

Za sjeme odaberu se najljepše glave, pa kad potjera struk, priveže se ovaj o kakvi kolac. U blizini ne smije u isto vrijeme cvasti druga kakva vrsta salate, jer će se inače sjeme izroditi. Kad je sjeme dozorilo, odreže se struk, svežu po 2—3 skupa i spreme na suho, zračno mjesto. Posve suho sjeme rulji se rukom, očisti od pljeve i spravi.

Najbolje vrsti: rana a) jajolika; ljetna: Whoeberov Tom Tumb, svojeglavac žuti (sl. 13.), trnovski tvrdoglavac, ljubljanska poput leda, dražgjanska, naumburska rana i Rudolfov ljubimac; c) zimska: bečka smegja, krvavo-crvena engleska, i bečka blijedo-žuta.

*

2. Ovezulja ili zimska salata.

To je za pravo ljetna endivija. Viša je od glavatice i dolazi kasnije od nje. Ima je dvije vrste: jedna se sama od sebe veže, a drugu moramo prije uporabe sami svezati da požuti.

Sije se vani i presagjuje na 25—30 cm razdaleko. Obragjuje se kao i glavatica. Kada naraste 20 do 30 cm visoka, to se glave, koje se same ne vežu, svežu za suha vremena likom ili čim drugim. Za 1—2 tjedna sijeku se glave i za jelo upotrebe.

Ovezulja dobro dogje ljeti ; u toplijim ju krajevima rado sade, jer ne ide tako brzo u sjeme kao glavatica. Ali zato zahtijeva ovezulja jaču zemlju i više vlage od glavatice, ako hoćemo, da bude jako sočna, krhka i žuta.

Sjeme dobiva se kao i kod glavatice.

Najbolja ovezulja jest: saksen-hajserska, Trianon pariška zelena, i pariška žuta, koje se ne vežu, i šarena pastrvica.

3. Salata, kojoj se lišće optrgava.

Od poznatih vrsta najfinija i najnježnija je amerikanska i kalifornijska zeleno-žuta. Obragjuje se kao i glavatica, ali najbolje izraste u klilu. Od ove salate trga se lišće odmah, čim počne izbijati struk. Lišće se pripravlja kao salata i vrlo je tečno. Strukovi se izrežu i živadi podaju.

4. Salata kao šparga.

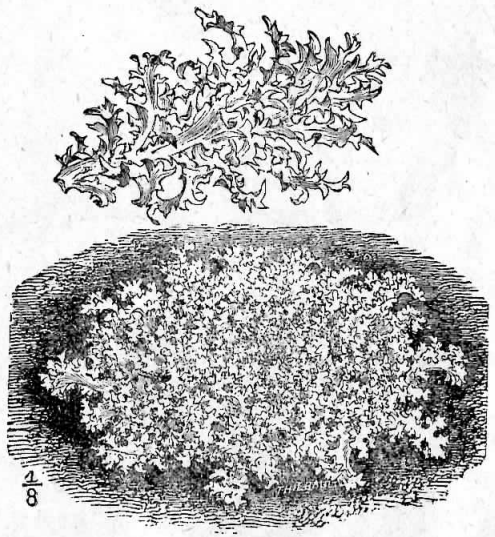
Porijeklom je iz Italije i Male Azije. Goji se poradi struka, kojemu se, kad je dosta narasao, ostruže vanjska kora i pripravi kao šparga. Sije se od ožujka do srpnja svaki mjesec. Sadi se na 30—40 cm razdaleko.

5. Endivija ili strpka.

Potiče iz Male Azije, a upotrebljava se najviše u jesenskim i zimskim mjesecima. Endivije imade sa glatkim i naboranim lišćem; posljednje odlikuju se svojom finoćom.

Običajemo ju sijati od svibnja do kolovoza. Tlo mora biti gnojno. Sadi se na 30 cm razdaleko, široko rastuća i na 40 cm. Kod presagjivanja se malko i korijen i lišće prikrate. Osobito se mora paziti na to, da kod sagjenja ne dogje zemlja ili gnoj na srce.

Plijevljenje, pa obilno zalijevanje (ali ne na list) glavni su uvjeti, da endivija dobro uspijeva. Prerano posijana rado ide u sjeme. Endivija je trpka. Da se trpkoća ublaži i da lišće postane nježnije i žutije, mora se obijeliti (poblijediti). Zato se poklopi kakovih 14 dana prije porabe loncem, škrinjom, ili se lišće skupa složi i poveže. Vezanje obavlja se po podne, kad nema u srcu nikakove vlage, jer bi inače endivija gnjila. Sva endivija se ne poveže na jedanput, već najjača. Hoćemo li pobijeliti endiviju za 6—8 dana, zakopa se u zemlju tako, da korijen u vis strši



Slika 14.

Za sjeme odaberu se najljepši komadi, izvade se oprezno sa korijenom iz zemlje i presade se u hladno klilo. U travnju posade se u vrt, pa kad po-

tjeraju strukove, privežu se uz kolce, a u kolovozu bere se sjeme.

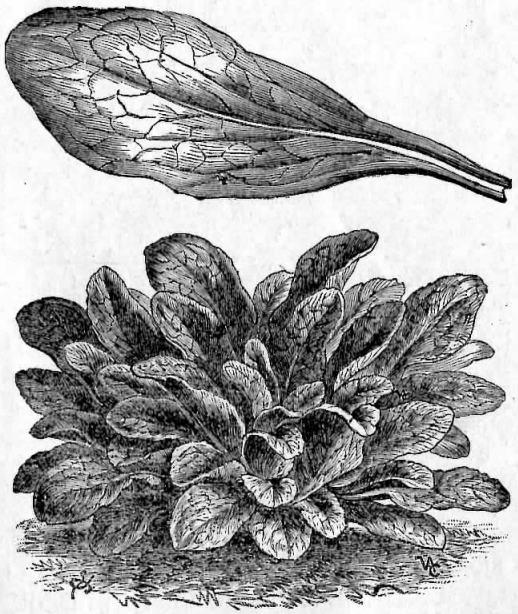
Prezimi se, ako se presadi u hladna klika ili u pivnicu. Tako se može uzdržati do siječnja, veljače. Ili se slože na police u pivnicu glavom dolje; mogu se i objesiti o kakvi kolac glavom dolje.

Rabi se kao salata, gdjegdje ju kuhaju kao kelj, a dodava se i juhi.

Najbolje su vrste: poput mahovine naborana žuta (sl. 14.), fino naborana zimska, Eskariol zelena i Eskariol žuta.

6. Matovilac ili poljska salata.

U nas raste svagdje divlji na polju u izobilju, nu jerbo je žilaviji od domaćega, to ga rado siju i u vrtovima.



Slika 15.

On se zadovoljava skoro svakom zemljom, dapače i bez gnoja jošte dobro uspijeva. Uspijeva prilično i u sjeni, ali onda nije tako tečan.

Za zimsku porabu sije se u kolovozu, za proljetnu u veljači. Sije se obično šakom i to dosta gusto, jer kad ga počnemo brati, uzimat ćemo najjače i najrazvijenije. Tko hoće imati matovilca zimi ispod snijega, neka se gredice natkriju crnogoričnim granjem ili daskama.

Za sjeme ostavi se u vrtu nekoliko komada.

Dobar je matovilac holandeski širokolisni (sl. 15.), pariški širokolisni i talijanski poput salate.

7. Maslačak, jergot ili regvat.

Kod nas je svuda poznat kao korov. Obijeljeno lišće daje izvrsnu salatu. Uspijeva u svakoj zemlji, bila ona laka pjeskulja ili teška glina i ilovača. Da se dobije od njega salata, iskopaju se u jeseni što jače biljke s korijenom i zasade dosta gusto na gredice. Početkom zime metnu se nad gredice 15 cm visoko daske, a na daske dogje naslaga lišća ili gnoja. Pod tim pokrovom protjerat će lišće, ali budući bez svjetla, biti će ovo vrlo nježno i kao zlato žute boje.

Isto se postigne, ako se u jesen iskopa maslačak, ukloni mu se sve lišće, pa se zasadi u pivnicu u vlažan pijesak.

Maslačak može se uzgojiti i od sjemena. Sije se u redove, koji su 15 cm daleko. Kad je niknuo, prorijedi se na 15 cm i okopa. U jesen poreže mu se sve lišće i na njega nagrne 10 cm visoko zemlja. U proljeće se zemlja odgrne, žuto lišće poreže i sve opet zemljom zagrne, da lišće dalje raste.

Za sjeme ga ne treba ostavljati, jer ga možemo nakupiti na polju, koliko hoćemo.

8. Radić, vodopija ili cikorija.

Radić raste u nas svuda po putevima, a cvate modrim, zvjezdastim cvijetom. Od njegova korijena dobivamo t. zv. cikoriju poznatu u nas kao „Frankova kava“.

Radić mora imati 40 cm duboko prekopanu i jaku zemlju. Izvrsno uspijeva u pjeskovitoj ilovači.

U travnju posije se radić u redove, koji su 25 cm razdaleko, a kad nikne proredi se na 10—15 cm Inače treba ga okapati, plijeviti i napokon malo ogrnuti. Koncem listopada iskopa se iz zemlje, lišće mu se prireže na 5 cm, onda se posadi u pivnicu i suhom zemljom pokrije. Naskoro će početi radić tjerati, a ne imajući dosta svjetla bit će mu lišće žuto i vrlo nježno.

I ovako se može spremiti radić:[1]

Na toplu mjestu, kao u pivnici ili repnici, zasadi se radić u zemlju tako, da se u okrug na red zemlje pomeće red radića, onda opet zemlje, pa radića i opet zemlje i to sve prema vršku na uže, dok se sve ne složi. Glavice moraju biti van okrenute.

Ili: Uzme se lagvić, u kakvom se vapno dobiva (od petroleja smrdi), te se za palac na daleko u redove okolo na okolo prosvrda svrdlom klinčenjakom, da mu bude trbušina okolo na okolo isprebušena poput rešeta. Radić se za suha dana iskopa, lišće mu se otrga, te se na dnu okolo na okolo tako u lagvić pomeće, da glavice do škuljica dogju. Kad smo tako s prvim redom gotovi, pokrije se zemljom, te se opet do škuljica radić meće kao u prvom redu. Tako se sadi dok se lagvić napuni. Pun se lagvić pokrije i u toplu tamnu pivnicu postavi. Za neko vrijeme porasti će radić na one škuljice, te ćeš ga moći cijele zime rezati i kao osobito slasnu salatu jesti ili prodavati.

Lišće od radića jede se i kao salata, a i kuha se.

Najbolje su vrste: bruseljski Witloof i šarena pastrvica.

9. Dragušac ili potočka.[2]

Raste u nas samonikao u gdjekojim vrelima ili ribnjacima, koja se nikada ne smrzavaju. Na zagrebački trg znadu ga donašati mjeseca ožujka i travnja seljakinje iz okolice kašinske i vele da raste, gdje su topla vrela. Pisac ove knjige takogjer je par puta kupio na trgu dragušac, ali seljakinja mu nije znala imena.

Po Köhleru uzgaja se ovako: Po tom, koliko vode imaš, načini si gredice 2—4 metra široke, kraj vode iskopaj grabe, koje će kasnije biti gredice, i to tako, da na dva metra dužine padaju (vise) 2—5 cm. Te grabe napuni dobrom zemljom, ako prvašnja ne valja, i napusti na nju vodu, da se blato napravi. Imaš li pako gdje na blizu potočnoga blata, napuni njim grabe. Čim je zemlja dovoljno omekšala, sadi se u to blato sjeme dragušca u veljači ili ožujku, ili mjesto sjemenja razrezano korijenje ili 20—30 cm dugački vršci u redove od 16 cm duboko. Iza tri su se tjedna ove sagjenice već ukorijenile. Sad se ove odrežu jednako sa zemljom i pognoje ovčjim gnojem. Čim dragušac više raste, tim se na nj više vode napušta, dok se grabe potpuno ne napune.

Da ga cijele zime imadeš, pokrij grede hasurama ili inače, da im vršci, što su nad vodom, ne smrznu.

Dragušac je izvrsna zimska i proljetna salata.

10. Gronica ili grbač.

Uspijeva u svakoj dobroj zemlji, ali voli hladan i sjenat položaj.

Sije se u proljeće i to odmah, čim se je zemlja odmrzla, u redove koji su 15 cm razdaleko i to dosta gusto. Za 2—3 dana nikne već sjeme, a kad gronica naraste 10 cm visoko, odreže se lišće i upotrijebi.

Gronicu možemo i zimi u sobi uzgojiti. Škrinjice se napune sitnom zemljom, sjeme se posije prilično gusto i rukom na površinu pritisne. Na sjeme posije se kroz sito toliko pijeska, da sjeme pokrije, a tad se zemlja vodom ovlaži. Za 2—3 tjedna možemo već rezati.

[1] Krempler: Povrćarstvo.

[2] Budući ga sami nijesmo gojili, donašamo opis njegova obragjivanja iz Kremplerova: „Povrćarstva".

Ako ga sijemo svakih 14 dana, možemo ga imati kroz cijelu zimu.

Tko hoće uzgojiti sjeme, neka prorijedi usjev u vrtu i pusti da dozori.

Pripravlja se kao salata ili sama ili s drugom salatom.

Kao najbolji preporučuju engleski zlatožuti i amerikanski zimski grbač.

U trgovinama dolazi u Uplandov grbač, koji je dvogodišnja biljka. Sjeme se sije u travnju vani, a kasnije se biljke presade u duboko prekopanu zemlju na 30 cm razdaleko. Slijedećega proljeća trga se lišće, za koje vele, da daje finu salatu sličnu dragušcu.

11. Razno povrće, koje upotrebljavamo za salatu.

a) Šparga prokuhana, zapaprena, octom i uljem zalijana, daje izvrsnu salatu.

b) Posve mladi izboji običnog divljeg hmelja pripravljeni kao pod a) daju dobru salatu.

U Zagrebu mnogo nose seljaci hmelj na trg.

c) Ako se izboji zimskog kelja mekano skuhaju i poliju uljem i octom, daju kroz cijelu zimu dobru salatu.

d) I lišće bijele gorušice daje vrlo zdravu salatu, koja čisti krv.

e) Lišće mladog bobača ili bobovnjaka (Bachsalat, Veronica, Beccabunga), koje ima u nas u močvarnim grabama, daje takogjer jako dobru salatu.

f) Pupoljci i zeleni plodovi dragoljuba, ako se u octu kvase kao krastavci, primiješaju se drugoj salati.

g) Srezano crveno zelje daje dobru i tečnu salatu.

h) Korijen od celera s krumpirom pomiješan daje jednu od najboljih salata.

IV. Sočivice ili povrće sa komuškama.

1. Grašak.[1]

Domovina mu je Europa. Dijeli se u glavnom na dvije vrste: slatki grašak i jedri grašak. Od slatkoga jedemo i komušku i zrnje, a od jedroga samo zrnje. Jedroga opet ima sa okruglim i glatkim zrnjem, a druga podvrst ima ponešto uglasta zrna. Broj vrsta je upravo ogroman, jer svake godine dolaze u trgovinu nove vrste.

Prema tomu, raste li grašak visoko ili nisko, ima ga čučavca i koljenca.

Grašak ne voli friško gnojenu zemlju. Najbolji gnoj za grašak jest pepeo ili umjetna gnojiva, u kojima imade pepeljika. Neka se ne sadi više godina na istom mjestu.

Grašak se sadi obično u redove, jer se tako najlakše obragjuje. Čučavac sadi se i u jamice.

Gredice za grašak obično se izmjere na 90 cm širine. Izmegju pojedinih gredica ostane put od 40 cm zato, da se lakše grašak bere, i da se loze susjednih greda skupa ne isprepletu. Na svakoj gredi načini se 23 cm od ruba grede daleko grabica, u koju se meću graškova zrnca jedno od drugoga 3 do 5 cm. daleko. Čim se grašak pomolio nekoliko centimetara iz zemlje, okopa se, a tjedan dana kasnije ogrne se i granjem nakoli. Granje neka se zabode sa vanjske strane reda tako, da se one na vršcima dotiču. Granjem neka se ne štedi, a valja paziti i na to, da ne bude prekratko.

Tko hoće imati rana graška, neka sije ranije vrste i to na zaklonjenu i toplu mjestu, i ako je moguće u laku tlu. Gdje dopušta vrijeme, neka se sadi grašak već početkom ožujka, a kasnije svaka 2—3 tjedna nastavi se sjetva i to najprije sa ranim a onda sa kasnijim vrstama. No ako je kod kasnije sjetve zemlja suha, mora se ova prije sjetve i poslije pod večer zalijevati.

---

[1] U Zagorju vele grašku grah, a grahu bažulj (= pasulj, fažol, njemački Fisolen).

Rani grašak dobit ćemo i ovako: U veljači zasije se rana vrsta graška u škrinjice ili graste. Kad nikne, neka bude što više na uzduhu, te ga samo za jače zime nosimo u sobu. Čim nastanu topliji dani presadi se van skupa sa zemljom na sunčano mjesto. Ili: U jesen još zasadi se grašak na gredice. Da ga pako zimi miševi ne izjedu, kupi se u ljekarni za 6 filira vražjega govna (Teufelsdreck, Assa foetida), koje u žesti rastopi i time grašak poštrca. Ta smola tako je odurnoga teka, da ga miš podnipošto ne će ni okusiti.

Sjeme se dobiva, ako sa loze ne obiremo grašak, već ga pustimo, da potpuno dozori.

Zeleni grašak možemo sačuvati, ako se na pol zreo oljušti, jedanput u slanoj vodi prokuha, zatim ocijedi, pa se rasprostre po takovom platnu, da se osuši. Grašak postane opet tvrd i dade se takav jako dugo sačuvati.

Kako se grašak ukuhava, vidi na strani 43.

Najbolje vrste.

1. Slatki grašak[1].

a) Rane vrste: najraniji grmoliki, 20 cm., knez Bismark 55 cm., De Grace 16 cm. i sabljasti 120 cm.

b) Srednje i kasnije vrste: Sivi orijaš 125 cm. i debelokožni 70 cm.

2. Običan grašak za ljuštiti.

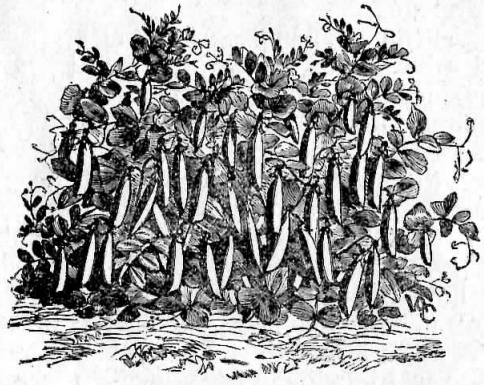
a) Rane vrste: Najraniji svibanjski 50 cm., De Grace 20 cm., Lakston Supremie 1 m., Early Wonder 50 cm.

b) Srednje i kasne vrste: Daniel O'Rurke 90 cm., bijeli holandeski za konzerviranje 95 cm., bijeli Clamart 1½ m., erfurtski Viktoria 1½ m.

[1] Broj uz ime pokazuje, kako visoko naraste dotična vrsta.

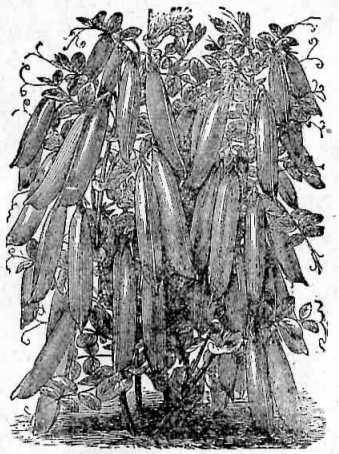
3. Jedri grašak.

a) Rane vrste: „Čudo iz Amerike", jest najranija vrsta graška, naraste 20 cm. visok, ali mora



Slika 16.

imati jaku zemlju, Dragi kamen 75 cm.; Dr. Mac Lean. (sl. 16.)



Slika 17.

b) Srednje i kasne vrste: Telefon (sl. 17.) 120 cm., telegraf 100 cm. i Dutve of Albany 140 cm.

2. Grah ili pasulj.

Grah je vrlo hranivo i obljubljeno povrće. Jedemo ga i zelena u komuškama, na pol zrela kao zrna, pa i posve zreloga.

Po veličini razlikujemo: grah niski ili čučavac (čepek) i grah koljenac (pritčanik). Od svake vrste nebrojeno je odlika, koje se megju sobom razlikuju bojom, ranoćom, veličinom i mekoćom.

Grah spada u povrće, koje se najlakše obragjuje. Jedino je vrlo osjetljiv na zimu, jerbo ako i malo padne mraz na nj, već pozebe. Dugotrajnu sušu ne podnaša; isto tako ne uspijeva u sjeni, osobito pod drvećem.

Ne ljubi friško gnojeno zemljište; najbolje mu prija gnoj, u kojemu ima pepeljika (vidi grašak). Voli duboko prekopanu zemlju.

Čučavac se zadovoljava i lošijom zemljom od koljenca, a prilično uspijeva i u polusjeni. Za ranu žetvu valja odabrati topao, osobito od sjevera zaštićen položaj. Bojimo li se mraza, to se on noću nečim pokrije. Čučavac možemo u nas saditi već i početkom travnja. Sadi se u jamice na 40 cm. razdaleko; u jamicu dogje 6—8 zrna. Može se saditi i u redove tako, da na svakih 7—8 cm. dogje po jedno zrno. Za kasniju porabu sadi se čučavac u travnju i svibnju. Čučavac se prviput okopa, a drugiput ogrne. Ako u isto vrijeme cvatu u blizini dvije vrste čučavca, to se rado izrodi.

Dogodi se, da čučavac sagnjije u zemlji, ako nastane hladno i kišovito vrijeme, ili da pozebe. U tom slučaju ne treba vremena gubiti, već ga valja iznova zasaditi.

Koljenac sadi se obično pod konac travnja pa u razmaku od 14 dana sve do konca lipnja. Na 125 cm širokoj gredici načine se (20 cm od ruba) dva reda, u koje se zatakne u razmaku od 60 cm kolje tako, da se ovo na vršcima križa. Gdje se križa, tamo se kolje sveže likom ili vrbovinom, a na križ dogje vodoravno drugokolje. Ili se 4 i 4 kolca svežu na vrhu tako da čine piramidu.

Tako će grah imati više zraka i ne će tako lako poleći. Oko svakoga kolca zasadi se u okrugu 6—8 zrna na 5 cm duboko. Zrnje ne smije doći predaleko od kolca, jer će inače loza teško doći do kolaca. Inače se obragjuje kao i čučavac.

Kad beremo zelen grah, neka se komuška otkine noktima, da se grm čim manje trese, jer ćemo inače istepsti dosta cvijeta, koji vrlo lako opadne. Grah neka se ne bere za kiše dok je mokar, jer lišće dobije bolest t. j. rgju.

Komuške od koljenca možemo brati do kasno u jesen, samo ako nije mraza.

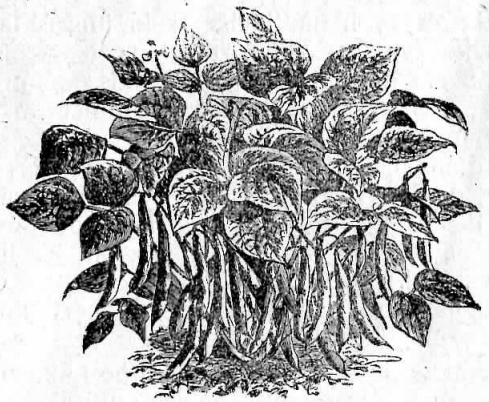
Zeleni grah spremi se za zimu po Lukasu ovako: Komuške se očiste od niti, pa se onda rukom ili strojem izrežu na male komadiće. Zatim se u slanoj vodi samo malko prokuhaju, ocijede, razastru i osuše. Tako osušene slože se u kakvu drvenu posudu i to ovako: Na dno posude dogje lišće vinove loze, a onda red komuška, koje pomiješamo sa slatkim janušem, koprom ili borećem i s nešto soli. I drugi redovi se tako naslažu, dok nije posuda puna. Na to se metne gori pokrovac, koji se natovari kamenjem i sve se to zalije slanom vodom. Ako se poradi jakoga vrijenja pokaže na površini odviše bugje (slanače), ova se odstrani i zamijeni friškom vodom.

Kako se komuške suše, opisano je na strani 43.

Najbolje vrsti.

1. Čučavac: Bijeli Flageolet (sl. 18.) ima jako velike komuške, rano je rodan; žuti Flageolet isto tako; holandeski mačevac dobra je i rodna vrsta; čučavac poput voska žut, ima ga sa bijelim, žutim i crnim zrnjem; zatim: „Čudo iz Francuske“ jedna od najfinijih vrsta i vrlo rodni „Non plus ultra“.

2. Koljenac: Mont d'or, kao vosak žut, jako nježan i tečan, a bez niti; ruski bijeli orijaš, osobito dobar za prijedjele sa oštrim podnebljem; žuti Flageolet takogjer za oštro podneblje; sedmogradski poput slanine; brazilijanski kestenjevac, najveći od



Slika 18.

Slika 19.

svih vrsti graha; teka je kao kostanj, a jede se samo kao salata; žuti Viktorija i erfurtski jedri zeleni grah i srpanjski najraniji (sl. 19.)

3. Bob.

Voli otvoren položaj; ako ga nema, napadaju ga rado crni ušenci, kojima može i podleći. Budući se ti ušenci drže uvijek na vršku struka, valja vrh odmah odštinuti, čim se na njemu pojave. Vrlo je dobro vrh i zato uštipnuti, da se jače razviju preostale komuške.

Sadi se od početka ožujka do lipnja u redove kao i grašak, ali rjegje (8—12 cm daleko) i dublje. Ne voli istom pognojenu zemlju. Najvoli srednju zemlju. Kad nikne, okapa se.

Jede se dok je mlad i zelen. Zelen i u octu kvašen, zimi je vrlo dobar.

Najbolje vrste: Engleski Windsor ima bijele i široke komuške i erfurtski najtečniji.

4. Soja.

Potiče iz Kine. Vrlo je hraniva, a Kinezima je uz rižu glavna hrana. Rodi jako, a vlaga joj skoro ništa ne hudi.

Soja se obragjuje i sadi upravo tako kao grah čučavac, samo se sadi malko dalje, budući se odmah ozdo jako grana. Jede se oljuštena dok je još zelena pa i zrela. Ako se jede zrela, mora se metnut 24 sata u vodu, koja će iz nje izvući gorak tek.

V. Korjenasto i gomoljasto povrće.

1. Mrkva ili merlin.[1]

Ima je bijele, žute i crvene boje, a po obliku je duga, kratka ili plosnata.

Voli sunčani položaj i dobru, ali ne friško gnoe jenu zemlju, jer u takvoj zemlji dobiva mrlje pa i nije tako tečna.

[1] U Zagorju korijen (korijenje).

Sije se što ranije u veljači i ožujku šakom, ili jošte bolje u redove. Budući sjeme teško klica, običavaju ga neki pomiješati sa vlažnom zemljom ili pijeskom, pa ga drže na toplu mjestu. Kad je sjeme naklijalo, sije se skupa s pijeskom u vrt. Sjeme se samo malko pokrije zemljom ili gnojem mješancem, a zemlja se potom lopatom ponešto nabije, a po potrebi i zabije. Kada mrkva nikne, prorijedi se, oplije i okopa se.

Slika 20.

Megju mrkvu može se sijati i rotkvica, koja se za nekoliko tjedana potroši i tako ostavi mrkvi dosta mjesta, da može dalje rasti.

Za sjeme posade se kroz zimu u pivnici najljepši komadi, koji se u proljeće presade u vrt.

Kako se mrkva kroz zimu sprema, vidi stranu 43.

Najbolje vrste: Najranija pariška, frankfurtska, Lub mrkva, poluduga (sl. 20), holandeska rana Nantes, rana crvena vrlo duga; saalfeldska velika, zlatožuta i hamburška duga crvena mrkva, jedna od najljepših vrsta.

2. Peršin.

Voli plodnu i duboko prorahljenu zemlju, sunčan i otvoren položaj. Ne voli friško gnojenu zemlju kao ni mrkva.

Peršin gojimo i poradi korijena i poradi lišća. I njegovo sjeme teško klica, pa se zato sije na isti način i u isto vrijeme kao i mrkva. I obragjuje se, spravlja i čuva kao i mrkva, ali se ga manje za zimu spravlja u pivnice, jer se ostavlja u vrtu, budući mu zima ne škodi posve ništa.

Tko hoće imati i zimi zelena peršina, neka ga posadi u pivnicu kao i radić.

Najbolje vrste: a) koji se sadi radi korijena: kratki debeli, dugi kasni i rani debeli; b) od kojega se rabi i lišće: Non plus ultra, i naborani poput mahovine.

2. Pastinjak.

Zemlja za pastinjak mora se duboko prekopati, mora biti jako gnojna, ali ne friško gnojena, jer će dobiti mrlje kao i mrkva.

Sije se u veljači i ožujku, pa rujnu i listopadu kao i mrkva, ali puno rjegje. Kad je niknuo i dovoljno ojačao, prorijedi se na 25—30 cm. Inače se obragjuje kao i mrkva.

Za sjeme ostavi se 1—2 korijena, pa ćeš ga dobiti dosta.

Rabe ga kao primjesu u druge hrane; kao varivo meću ga u juhu, da bude tečnija.

Za zimu sprema se u pivnice i trapove kao i mrkva.

Najbolji je dugi veliki bijeli, pravi engleski i Parson Guernsey.

4. Celer.

Goje ga dvije vrste: jednu poradi korijena, a drugu poradi mesnatih i debelih lisnih rebara.

Voli hladno, jako, friško gnojeno i što vlažnije tlo, jer je celer biljka, koja ljubi vlagu. Uspijeva dobro i u polusjenatu mjestu.

I celer teško klica, zato se sije što ranije u graste, škrinjice ili topla klila, u kojima se mlačnom vodom zalijeva. Niknuli se usjev pikira, a u travnju presadi u vrt na 30—40 cm razdaleko, u 5 cm duboke grabice. Kad biljke nešto poodrastu, nagrne se zemlja malo po malo u grabice. Poslije 8—10 tjedana odgrne se zemlja od korijena i ovomu se odrežu sve postrane žilice. Celer treba jako i često zalijevati.

Za sjeme ostavlja se najljepši celer. U proljeće presadi se u vrt, gdje će donijeti dosta sjemena.

U jesen ostane celer što duže u vrtu. Preko zime spravlja se u pivnicu ili trap, kamo ne mogu miševi, jer ga oni rado jedu.

I lišće i korijenje dade se sušiti. Korijen i lišće rabi kao primjesa u razne hrane, pa kao salata.

U novije vrijeme i u nas goje jednu vrstu celera, od kojeg se jedu samo rebra listova. Inače je ta vrsta celera u Engleskoj i Americi jako dobro poznata. Kao što u nas nalazimo u proljeće skoro u svakoj gostionici na stolu rotkvicu, tako se nalazi u gostionicama pomenutih zemalja taj celer.

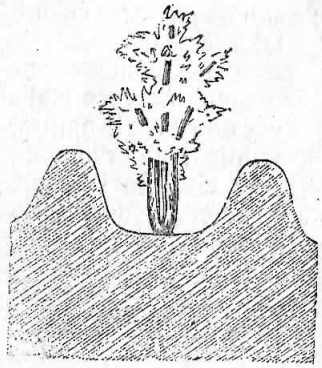
Zahtijeva zemljište kao i gomoljasti celer i sije se kad i ovaj, ali se drugčije obragjuje.

Pikirane biljke presagjuju se u redove koji su 70—90 cm razdaleko. Na svakom redu iskopa se 30 cm duboka i isto tako široka graba, u koju dogje na dno jedna naslaga zrelog gnoja. U te grabe

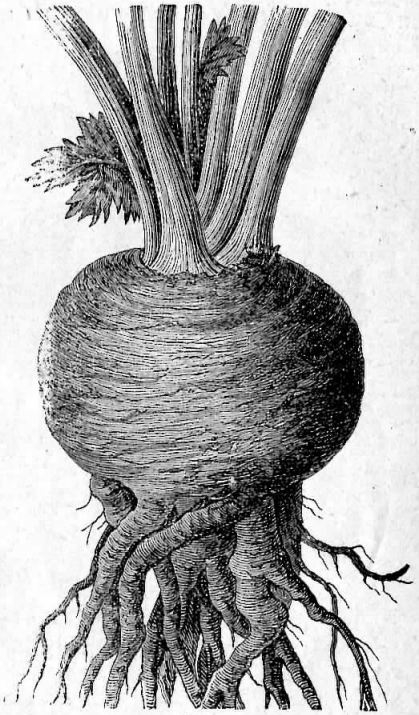
sadi se celer na 40—50 cm daleko. (sl. 21.) Kada celer naraste na 30 cm, sveže se lišće na vrhu na rahlo likom i onda se zemlja grne malo po malo u grabu nad nju tako, da celer stoji 40—50 cm u zemlji. Drški će i rebra listova za neko vrijeme pobijeliti i mogu se odmah u kuhinji upotrijebiti. Jedu se ili osoljeni prijesni ili se kuhaju u crnom vinu i onda se jedu.

Najbolje vrste jesu:

a) Celer koji se goji radi gomolja: poslastica (lahudka, sl. 22.). erfurtski golemi, praški orijaš, šarenolisti gomoljasti; b) koji se goji samo poradi lišća: bijeli engleski celer.



Siika 21.



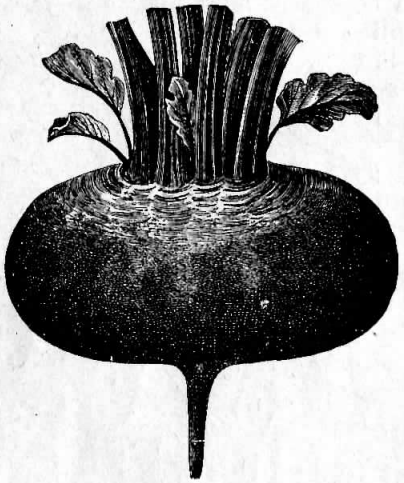
Slika 22.

5. Cikla.

Voli dobru, duboko prekopanu, ali ne friško gnojenu zemlju. Sadi se u ožujku i travnju ili odmah na mjesto, ili pako na posebne gredice, otkuda se presagjuje na odredjeno mjesto. Tečnija je ona cikla, koja se

ne presagjuje. Zato je dobro saditi ciklu u 30 cm udaljene jamice po 2—4 zrna, pa kad je nikla, ostavi se samo jedna i to najjača biljka. Ako je ne treba mnogo, može se saditi i na rubove greda.

Kod presagjivanja treba paziti, da korijen dogje okomito u zemlju, ne pako savinuto.



Slika 23.

Preko zime spravlja se u pivnice, repnice ili trapove. Kod iskopavanja treba paziti, da se vanjska, posve nježna koža ne ozledi, jer će se inače osušiti i izgubiti dosta sokova, pa ne će biti tako sočna.

Za sjeme se ne ostavlja najveća cikla, već ona, koja je najpravilnija i najcrvenija.

Kuhana i u octu namočena daje preslasnu salatu.

Najbolje vrste jesu: Kamerun duga crna, najranija tamnocrvena, egipatska crnocrvena (slika 23.), i karmosin crvena okrugla.

6. Repa.

(Još i repa slatka, bijela, okruglica i sijanica).

Voli vlažnu zemlju i vlažan uzduh. Ne voli friško pognojeno tlo, jer na takvu tlu bude ljuta, neslasna i žilava. Dulja suša jako joj škodi.

Sije se obično šakom na orijetko, a kad nikne, prorijedi se i dva puta okopa.

Tko bi rado imao repu već u svibnju, neka pokrije gredu gnojem mješancem i na ovoj posije sjeme. Kada nikne, prorijedi se i okopa, a za suha vremena obilno zalijeva. Kasna vrsta repe sije se prosto vani na polju u srpnju i kolovozu.

Kako se repa pripravlja za hranu, svakome je poznato, ali da se i dršci lišća upotrebljavaju za hranu, znade malo tko. U Njemačkoj, poimenee oko Kölna na Rajni, dobivaju od kuhanih peteljaka najslasnije varivo u svibnju. Do toga dogju pako ovako: U dobro pognojenu (mješancem) zemlju, posije se u ožujku dosta na gusto sjeme. Budući je to sjeme zasijano gusto, rasti će listovi u vis, koji se režu i za jelo upotrijebe.

Repa se kroz zimu spravlja u pivnicu, ali je najbolje u trapove.

Najbolje vrste repe jesu: Svibanjska najranija, monakovska, teltovska za zimu i bijela nürnberška plosnata.

7. Repa sagjenica ili nutarnja koraba.

Slična je korabi i vrlo je slasna. Pripada zapravo megju zelja.

Sagjenica ima sa bijelim ili žutim mesom. Glede zemljišta nije tako probirljiva kao njezin rod zelje, jer se zadovoljava i slabijom zemljom. No ako je zemlja jaka i dovoljno vlažna, tada izraste vrlo velika i sočna. Teška zemlja u kojoj ima pretežno gline ili ilovače, prija joj, jer postane lako žilava.

Sagjenica sije se vani u travnju, a u svibnju se presagjuje na odregjeno mjesto 50 cm razdaleko. Kod presagjivanja prikrati se ponješto korijen. Kad se repa primila. okapa se jedanput, a drugi put ogrne; ako je potrebno, treba je i zalijevati.

U jesen se iskopa, očisti od korijenja i lišća i složi se u pijesak, pivnice ili trapove.

Kao varivo pripravljena vrlo je slasna.

Najbolje vrste: Švedska žuta, velika žuta, golema bijela i žuta maslovka.

8. Rotkva ili povrtnica.

Po trajnosti i podobi dozrijevanja dijele se rotkve na prave rotkve i rotkvice (ili mjesečarke). Prave se rotkve opet dijele: na ljetne i zimske, koje se opet

i po boji i po teku razlikuju megju sobom. I rotkvice možemo i po obliku i boji korijena dijeliti u duge i okrugle, u crvene, bijele, ružičaste i ljubičaste.

Rotkve vole srednje tlo; u prejakom postanu rado šupljikave (rubene[1]) i žilave. Položaj neka je sunčan i otvoren. Ljetna rotkva sije se već od početka ožujka široko na gredice, a može se sijati i na rubove gredica. Ako je pregusta, to se prorijedi.

Zimska rotkva sije se u lipnju i srpnju na rijetko, a kad nikne, prorijedi se na 30—35 cm razdaleko. Zimska rotkva zahtijeva jaču zemlju.

Rotkvica ili mjesečarka pripada megju najjednostavnije, ali i najunosnije povrće. Budući da je rotkvica dobra za jelo već za 4—7 tjedana, to se mogu sijati od početka ožujka, pa sve do kolovoza neprestano u razmaku od 2—3 tjedna. Radi tako kratkotrajnoga rastenja sije se obično megju drugo povrće kao luk, kupus, špinat, mrkvu itd.

Rotkvica izvadi se iz zemlje prije nego postane šupljikava; ljetna se bere već od travnja dalje, dočim zimske dozrijevaju u rujnu i listopadu.

Sjeme od ljetne rotkve i rotkvice dobije se, ako se ostavi u vrtu nekoliko najljepših biljki. Hoćemo li dobiti sjeme od zimske rotkve, treba ih nekoliko kroz zimu zasaditi u pivnicu, a u proljeće se presade kamo na sunčano mjesto u vrt.

Zimske rotkve izvade se u jesen iz zemlje, obreže im se lišće i sprave se u pivnicu u pijesak preko zime.

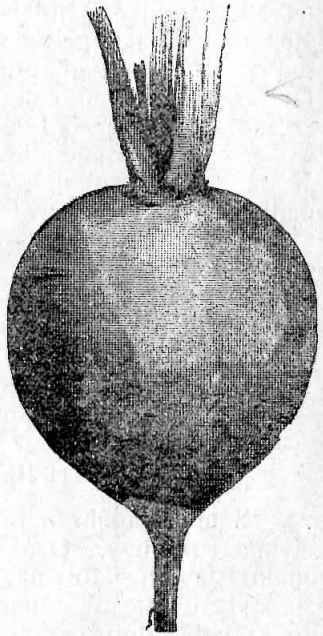
Rotkve su vrlo zdravo i probavljivo jelo. Zimska i ljetna rotkva izreže se u tanke pljoskice, osoli se, naulji i jede. Rotkvice jedu se tako, da se iščupaju iz zemlje skupa s lišćem, dobro operu, te samo posole i jedu same ili s kakovim mesom, najviše govedinom. Izvrsne su i sa maslacem (putrom).

Najbolje vrste:

a) Rotkvica: Ekspres, naraste za jelo za 20—25 dana; „Non plus ultra", Triumph, potpuno okrugla; dugoljasta ljubičasta, bijela i crvena; duga ružičasto crvena, škrletno crvena, bijela i ljubičasta; pariška dugoljasta i okrugla, te ledena svijeća (sl. 24.).

b) Ljetna rotkva: Okrugla svibanjska bečka, duga svibanjska bečka, štrasburška dugoljasta.

Slika 24.



Slika 25.

c) Jesenska rotkva: Mamut monakovska i kineska škrletno crvena.

d) Zimska rotkva: erfurtska crna, Vircburška orijaška (sl. 25.), pariška duga i monakovska bijela.

[1] U Zagorju vele: rubena repa, rubena povrtnica (ruben = šupljikav, njemački = madig).

9. Krosuljak povrtni.

Voli dobru, 30 cm duboko prekopanu zemlju, a uspijeva i u sjenatu mjestu.

Sjeme, koje je klicavo samo godinu dana, sije se odmah poslije žetve, dakle u rujnu i listopadu u 10 cm razdaleke redove. Sjeme nikne tek na proljeće. Gredice drže se što čišće od korova, a za suhog vremena marljivo se i zalijevaju. Propustimo li to, ne ćemo još ove godine dobiti repe (gomolj od Krosuljka) za jesti, veći će dio biljki otići u sjeme. U srpnju, kad je lišće krosuljka uvenulo, iskapaju se oprezno svi, pa i najmanji gomolji i sprave u suhu pijesku do listopada. U listopadu sade se u 10 cm razdaleke redove tako, da dogje gomolj od gomolja 5 cm daleko. Ovi gomolji narasti će buduće godine jako lijepi, samo se moraju za suše obilno zalijevati, jer će inače otići u sjeme. Kad počne u lipnju lišće dobro žutjeti, iskopa se oprezno krosuljak i spravi. Za sjeme ostavlja se najljepši.

Krosuljak je tim bolji, što dulje stoji; prije sredine listopada ne valja. Kuha se kao krumpir. Pristavi se u hladnoj vodi, pa kad uskipi, uzme se od ognja, oljušti poput badema i prži (temfa). Jede se i u juhi. U gradovima se dobro plaća.

Najbolja vrsta je sibirski i francuski krosuljak, koji daje vrlo velike gomolje.

10. Hren.

Samonikao hren je dosadan korov u našim vrtovima i poljima. Ovakov je hren odviše ljut i nije onako slastan, kao onaj, koji se u vrtu uzgoji.

Da dobijemo dobar hren, postupa se ovako: Za hren odaberi dobro pognojenu zemlju pjeskovitu (muljnatu), koja se u jesen rigoluje na 80—90 cm. duboko. Hren se sadi u proljeće, a za presadnice se uzme ono dugo korijenje, koje ćemo zvati sagjenice, te koje visi kao bičevi od glavnog korijena. Sagjenice se prirežu na 30 cm. duljine, zatim se vunenom krpom otaru sve postrane žilice osim najdonjih na kraju, koje se ostave na 4—5 cm dužine. Sada se zašiljenim kakvim kolcem načine u zemlji na 20 cm daleke kose luknje, u koje se presade sagjenice hrena. Na običnu gredu dogju 2 reda sagjenica. Korijenje neka se za 1—2 cm

zasadi dublje nego je površina zemlje, a gornji se kraj sagjenice pokrije i zemljom.

Hren će početi brzo tjerati, pa osim okapanja ne ćemo sve do konca srpnja imati kod njega nikakova posla. U srpnju odgrne se zemlja s korijena, te se vunenom krpom otaru opet sve niti i postrani korjenčići od zgora sve do blizu dolje. No da se hren ne ispukne, pritisne mu se, dok se to radi, donji kraj nogom. Kad se to učinilo, zagrne se opet zemlja. Na taj način možemo dobiti do jeseni 3—5 cm debelo korijenje.

Hren se sadi i ovako: Narežu se glavice starog hrena sa nešto malo korijena i posade u duboko prekopanu zemlju. Od ovih glavica dobit ćemo do jeseni dosta korijenja, od kojega se deblje upotrijebi u kuhinji, sitnije spravi do proljeća i kao sagjenice na gore opisani način posadi.

U jesen se hren iskopa, očisti od korijenja i spravi u pijesak u pivnici.

11. Zmijak.

Voli vrlo gnojivo, rahlu, vlažnu i duboko prekopanu zemlju. Ako se gnoji, neka se uzme posve rastrošeni gnoj.

Sije se što ranije u proljeće, ako je moguće već u veljači, najbolje u redove, koji su 25 cm razdaleko, a i šakom. Sjemenom ne valja štediti, već neka se sije prilično gusto. Kad sjeme nikne, prorijede se biljke na 10 cm.

Kroz godinu se okopa, plijevi i zalijeva. Ako mu je išto povoljna zemlja, naraste do jeseni tako debeo, da se može upotrijebiti u kuhinji. Prve bi godine gdjekoja biljka rado ići u sjeme; gdje se to opazi, odreže se odmah stabljika i to zato, jer onaj zmijak koji procvate, nije tako slastan kao drugi. Nije li korijenje dosta debelo za kuhinju, ostavi se kroz zimu u zemlji, pa će druge godine narasti dosta debelo. Budući da dvogodišnje korijenje nije tako slasno kao jednogodišnje, goji se stoga zmijak obično kao jednogodišnje povrće.

Slika 26.

U jesen se zmijak oprezno iskopa iz zemlje, da se ne prekine, jer onda takav brzo gnije, gubi sok i nije tako slastan. Korijen koji se prekine, neka se što prije pripravi i potroši. Zdravo korijenje neka se spravi u pivnicu u pijesak. Još je bolje, ako se zmijak ostavi vani u vrtu, pa se iskopa onda, kad ga treba.

Za sjeme ostavi se nekoliko korijena vani od starijih biljki.

Zmijak se pripravlja kao šparga. Čim se korijen, koji je odregjen za hranu, očistio, metni ga odmah u vodu, jer će inače pocrniti.

Najbolje vrste jesu: obični zmijak (sl. 26.) i ruski golemi.

12. Krumpir ili korun.

Bolje uspijeva na sunčanoj suhoj zemlji, nego u mokroj. Sjenu ne voli. Najtečniji je na sipkom i pjeskovitom tlu. Premda mu svježi gnoj ništa ne škodi, bolje je ipak gnojiti ga starim i rastrošenim gnojem, jer će mu biti tečniji gomolji.

Krumpir ima rane i kasne vrste. Ranije vrste sade se u vrtu, a kasnije vani na polju. Sadi se 5—8 cm duboko u redove, koji su 40—50 cm razdaleko. Kad je krumpir niknuo, okopa se, a kad naraste na 15—20 cm ogrne se. Megju krumpir može se saditi na rijetko grah ili grašak čučavac, pa i bob.

Za ranu porabu može se krumpir vaditi iz zemlje počevši od cvatnje, a za kasnu samo onda, kad mu se posuši cima.

Spravlja se u pivnice i trapove. Krumpir, koji smo odredili za sjeme, dobro je spraviti u hladnije prostorije (gdje se ne smrzava) na tanko, da ne pusti mnogo klica, jer će biti onda rodniji i krupniji.

Teško je reći, koje su vrste krumpira najbolje, jer se on rado izrodi. Neke vrste uspijevaju u jednom mjestu dobro, a u drugom ne.

Vele, da su najbolje ove vrste: amerikanski Bovee najraniji, dugi šestnedjeljni zori u srpnju, Early Rose (rani ružičasti), roščić vrlo rani; Cetewayo, crni krumpir za salatu; Cleveland golemi sadržaje 25% škroba; Magnum Bonum poznata kasna vrsta; Knez Lippe kasna, zlatožuta vrsta; Champion, kasna vrsta osobito zgodna za ilovasta tla.

13. Čislenica.

Porijeklom je iz Japana, otkuda je došla k nama. U okolici Pariza goji se vrlo mnogo, a i dobro se prodaje.

Zahtijeva se toplo, propusno, ilovasto ili pjeskovito-ilovasto tlo, koje se na 40 cm prekopa, a uz to mora biti gnojno.

Gomolji čislenice posade se u veljači ili ožujku sve 3 po 3 u 30—40 cm udaljene jamice. Dok nikne, treba dosta vremena; iz početka raste polagano, a onda brže. Potpuno izraste tek u listopadu ili početkom studenoga, a to se pozna po tom, što lišće žuti i vene.

Zima mu ne škodi i gomolji mogu ostati vani u vrtu kroz zimu. No budući da u proljeće jako rano tjera, bolje je, da se još u jesen izvadi iz zemlje Kad se gomolji izvade iz zemlje, moraju se odmah zakopati u pijesak, jer inače postanu smegji; venu i gube na dobroti. Kod iskapanja neka se uzme svaki i najsitniji gomoljčić, jer će inače u proljeće potjerati pa ćemo imati dosta posla, dok ga nestane sa greda.

Gomoljima slično korijenje pripravlja se kao varivo na različit način t. j. može se kuhati i pržiti (temfati).

14. Ceceljika ili zečja soca.

Mali gomoljići sade se koncem travnja u ne pretešku, ali dobru zemlju. Redovi su daleko 25—30 cm jedan od drugoga. Gredice drže se što čišće od korova, a kod veće suše se i zalijevaju. Kad je mraz ofurio lišće, iskopaju se gomolji. Veći se gomolji upotrebe za jelo, a sitniji se sprave do proljeća u pijesku za buduću sjetvu.

Budući da ceceljika imade jako lijepo zeleno lišće, a cvate kroz cijelo ljeto krasnim, sitnim, tamnoružičastim cvjetićima, najzgodnije je saditi ju na rubovima tabla.

15. Jam krumpir.

Domovina mu je Kina, gdje ga mnogo goje i njim se hrane. U nas je još dosta slabo poznat, premda je dobro povrće. Prilagogjuje se posve dobro našem podneblju. Rasplogjuje se komadićima korijena, koji je gomoljast. Kao prst debeli korijen zasadi se jam u duboko prekopanu i dobru zemlju u razmaku od 50—60 cm. Tko ga hoće ranije imati, neka ga u travnju zasadi u lonce, pa se u svibnju biljka skupa sa zemljom presadi u vrt. Stabljika se penje, pa zato treba uz svaku biljku zabosti kolčić, po kojem će se moći penjati stabljika; to se čini i zato, da se jam može bolje okapati. Dalnja se njega sastoji u plijevljenju, okapanju, a treba ga i zalijevati. Koncem listopada iskopa se korijenje. Ako je jam rasao u dobroj zemlji i valjano se obragjivao, mogu narasti pojedini gomolji i do 2 kg teški. Gomoljasto korijenje je dugačko, pa raste i po 1 metar duboko u zemlju. U tome i leži glavni razlog, zašto se jam manje goji; jer prodire duboko u zemlju, teško ga je iskapati. Vrtlari nastoje sada uzgojiti okruglu vrstu jama, koja ne će tako duboko rasti u zemlju, pa ako im to uspije (o čem nema dvojbe), bit će u nas jam tako odlično povrće, kao što je sada krumpir.

16. Vrtni turovac.

Voli dobru, ali ne friško gnojenu zemlju. Sije se u proljeće, u 30 cm udaljene redove. Kada nikne, prorijedi se na 6—10 cm daljine. Hoćemo li, da nam dobro uspijeva, valja ga za suše obilno zalijevati.

Od turovca jede se korijenje, koje se mora potrošiti prve godine, jer druge godine ide u cvijet i nije za jelo. Zima mu ne škodi. Pripravlja se kao šparga.

17. Rapontika.

Rapontika jest korijen od naše obične pupoljke, a daje zimi vrlo dobru salatu.

Sije se rano u proljeće, a kad ponaraste, presadi se. U jesen se je nešto iskopa i spravi u pivnicu, a nešto se ostavi vani i steljom pokrije, ispod koje se zimi vadi.

18. Slatki hrenak.

Goji se upravo kao zmijak. Budući da treba sjeme katkada i pô godine dok nikne, sije se već u listopadu.

Korijen se mora već prve godine upotrijebiti za jelo, jer hrenak druge godine procvate, te korijen nije za ništa.

Spravlja se kroz zimu kao mrkva, a isto se kao mrkva i pripravlja.

19. Dragušica.

Od nje jedemo korijen, koji se pripravlja kao mrkva. I list se pripravlja kao špinat. Obragjuje se kao i zmijak.

VI. Lukovice.

1. Crljenac luk.

Crljenac luk ima okruglu, od debelih sočnih ljusaka sastavljenu i šušnjavim žuto-crvenim ljuskama zaodjenutu lukovicu[1]. U svim dijelovima luka, naj-

[1] Lukovica nije korijen, već podzemno stablo. One sitne niti ispod lukovice, to je korijenje.

više pako u samoj lukovici, ima neko posebno ulje, koje je oštra okusa i osobita mirisa.

Crljenac uspijeva doduše u svakoj zemlji, ali ipak najbolje u ponešto lakoj, rahloj pjesnatoj ilovači. Zemlju voli jaku, ali ne friško gnojenu, pa je zato najbolje saditi luk na zemljištu, koje je godinu dana prije dobro pognojeno. U teškom i hladnom tlu ne izraste luk velik, a i tek mu je oštriji.

Luk se može uzgajati kao jednogodišnje ili dvogodišnje povrće.

Jednogodišnji se luk sije u ožujku šakom ili u redove, a zemlja se poslije sjetve malo lopatom ili daskom pritiče.

Kad je crljenac niknuo, prorijedi se usjev na 10—20 cm prema veličini dotične vrste.

Prema jeseni se stabljike rukom pritisnu do zemlje ili povaljaju čime zato, da lukovice brže dozore. Kad je lišće uvenulo, iskopaju se lukovice, dobro osuše, svežu u vijence i sprave.

Dvogodišnji se luk uzgaja ovako: U travnju ili svibnju sije se sjeme šakom gusto, da lučice ne postanu velike, pa se zato niknuli usjev ništa ne proregjuje. Kad se cima posušila, iskopaju se sitne lukovice, koje zovemo lučice, metnu se na kakvo suho i zračno mjesto, da se valjano prosuše, te se onda sprave do proljeća.

U proljeću posade se lučice u 20 cm razdaleke redove na 10 cm daleko. Kod sagjenja neka se pazi na to, da lučica ne dogje preduboko u zemlju, već samo toliko, da vršci lučica budu jednaki sa površinom zemlje, jer preduboko sagjen luk ide u sjeme.

Da se imade luk plijeviti i okapati, razumije se samo po sebi. Kad se vršci, cima počnu sušiti, svežu se ovi ili prigaze, a kad je cima uvenula, iščupa se luk, očisti od zemlje i suhe kore, splete u vijence i postavi kamo da se suši. Iz zemlje neka se luk čupa samo za suha vremena, i to oko podneva ili po podne.

U Turopolju sade luk na ovaj način: Motikom načini se jamica, u koju se zasade u slici četvorine, tako na 10—15 cm razdaleko, 4 lučice. Jama od jame

dogje na 30 cm razdaleko. Kad su lučice niknule, okopaju se. Kad dogje vrijeme da se kupus presagjuje, dogje u sredinu, izmegju 4 jamice po jedna presada (ovdje su jamice označene točkama, a presade slovom *a*) dakle ovako:

Kad se u luka stabljika povalja, i kad se valjano posušila, luk se iščupa, a kupus poslije toga ogrne. Na taj način dobije se na jednom te istom tlu, u jednoj godini, dva glavna priroda.

Smrzne li se luk, neka se ne prihvaća toplim rukama, nego neka se pusti, da se polako odmrzne.

Za sjeme odabere se najljepši, najokrugliji i najpravilniji luk. Lukovica zasadi se u proljeće u vrt u dobru zemlju, a kad potjera stabljika, priveže se ova uz kolac, da je vjetar ne prekine. Kad je sjeme dozorilo, odrežu se glavice, svežu u snopiće, te se smjeste nekamo na zračno mjesto. U proljeće se sjeme rukom orulji i posije.

Za one, koji trebaju malo crljenca, najbolje je, da si kupe gotove lučice. Najbolje su one lučice, koje su velike kao lešnjak, veće lučice rado idu u sjeme.

Luk se može spraviti tako, da se sreže u tanke pločice i onda se suši. Tako osušen može se držati mnogo godina. Najbolji luk crljenac jest naš turopoljski luk. On se jako dugo drži i tečniji je od ikoje druge vrste. Posljednih godina prodaje ga se na vagone u Beč i drugamo u inozemstvo. Inače su dobre vrste: Zitauerski orijaški, Holandeski srebrnasto-bijeli, erfurtski blijedo-crveni plosnati i Vertus polužuti.

2. Kozjak.

Obično sadimo domaći krupniji kozjak i francuski, pa danski kozjak. Naš kozjak je ljući od tugjih vrsta.

Kozjak zahtijeva sunčan i suh položaj, a laku, ne friško gnojenu zemlju. Za rasplogjivanje uzimaju se najsitnije lučice, pa makar nijesu veće od graškovog zrna.

Pojedine lučice sade se plitko, na 15 cm razdaleko, od rujna pa sve do konca listopada, nu mogu se saditi i u proljeće. Da bude tlo rahlije, okopa se kozjak nekoliko puta i oplijevi. Dobro je, da se u jesen pokrije greda steljom (papradi, bujadi), koja se u proljeće odstrani. Kad mu je cima uvenula, iskopa se i posuši.

Jede se prijesan s govedinom ili janjetinom itd., ili je zamjena crljenca, kad ovoga nema.

Od tugjih vrsta kozjaka najbolji je: francuski kozjak, (Schalotte) i veliki danski.

3. Češnjak ili bijeli luk.

Češnjak nema sjemena, već mu na vršku cime izraste kao mala lukovica, koja sastoji od samih malih sitnih lučica. Za sjeme se uzimlju ili ove sitne lučice ili lukovica (koja je u zemlji izrasla) rastvori u čehulje (lučice), pa se najmanje čehulje sade. Inače se obragjuje i sprema kao i luk crljenac.

4. Poriluk.

Porijeklom je iz Azije, a zahtijeva jaku zemlju.

Sije se što ranije u veljači ili ožujku i to dosta gusto. Kad je debeo kao pero, presadi se na posebne gredice, te se kroz ljeto dva puta okopa, a dobro ga je i ogrnuti.

Sadi se u redove na 15—20 cm daleko. Nekoji običavaju kod presagjivanja prikratiti i vrh i korijen; to ništa ne škodi. Poriluk sadi se što dublje, a s početka se marljivo zalijeva, jer on to voli. Kasnije može podnesti i najveću sušu. U listopadu može se uzeti iz zemlje i za zimu spraviti; što nam ga pako ne treba, ostavi se i nadalje vani.

Za sjeme iskopa se u proljeću najdeblji luk i presadi se na toplo sunčano mjesto. Stabljika se priveže uz kolac i pusti da donese sjeme.

Slika 27.

Najbolji je: Karentski ogromni, Brabantski orijaš (sl. 27.) i bugarski.

5. Vlasac, sitinac.

U proljeće zasadi se nekoliko čuperaka vlasca nekamo u vrt, pa će ga biti dosta kroz više godina.

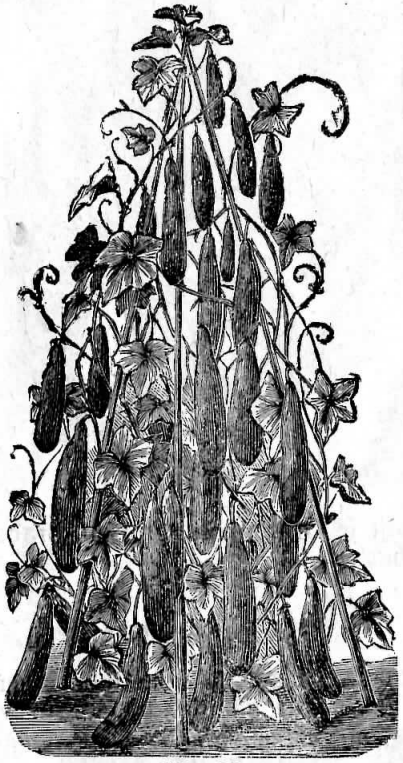
U jesen se vlasac poreže tik do zemlje i rastrošenim gnojem pokrije. Svake treće godine iskopa se grmić iz zemlje, razdijeli na čuperke i iznova zasadi. Sadi se obično uz rubove gredica.

Želiš li ga imati zimi, zasadi nekoliko grmića u graste ili škrinjice i drži ih na toplom i svjetlom mjestu.

VII. Povrće slično tikvama.

1. Krastavac ili ugorak.

Domovina mu je Indija, gdje su ga uzgajali već od najstarijih vremena. Iz Indije dospio je u Kinu tek u drugom stoljeću prije Krista. I u Europu morao je doći rano, jer su ga Grci i Rimljani mnogo uzgajali.



Slika 28.

Krastavac voli laku, hranivu i ne odviše vlažnu zemlju, a topao, zaklonjen i prisojan položaj. Vrlo je osjetljiv proti hladnim vjetrovima. Zemljište se mora dobro pognojiti i 40 cm. duboko prekopati.

Budući su krastavci jako osjetljivi na studeni, neka se sade u vrt istom koncem travnja ili početkom svibnja. Zemljište, na koje dogju krastavci, razdijeli se na 125 cm široke gredice. Po sredini načini se 40 cm široka i 30 cm duboka graba, koja se do polovice ispuni na pol sagnjilim gnojem, a preostali prostor ispuni se iskopanom zemljom. Kad se zemlja poravnala, načini se u sredini 2 cm duboka grabica, u koju se pomeću na 10 cm zrna tako, da je šiljak zrna dolje okrenut. Grabica se potom ispuni dobrom vrtnom zemljom, ili onom iz klila.

Ili: Na svakih 50 koraka iskopa se jama, koju valja isto tako prirediti za sjetvu kao i grabu.

Kada je sjeme niknulo, prorijedi se na 40—50 cm razmaka, okopa se, a kad dobije peti list, malo se ogrne. Loza, koja počinje rasti, rasprostrani se pravilno na sve strane. Nastane li suša, zalijevaju se krastavci, ali podalje od korijena, a na večer se osim toga orosi lišće vodom.

Tko hoće uzgojiti rane krastavce, neka ih u travnju zasije u male lončiće napunjene dobrom zemljom iz klila, pa neka se u svibnju presade skupa sa zemljom u vrt.

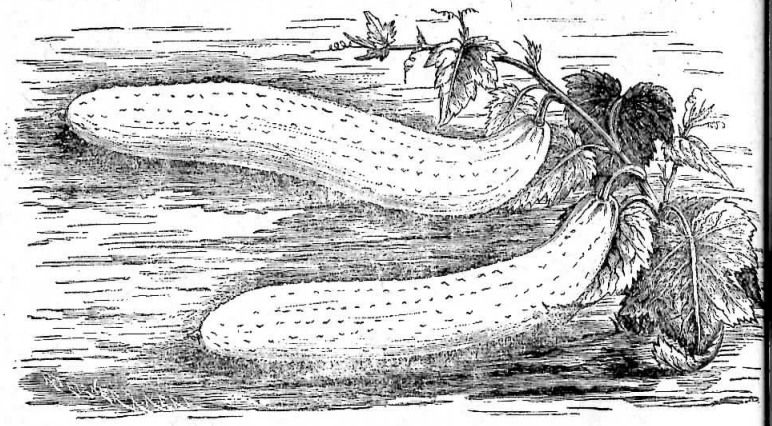
U novije vrijeme goje u vrtu rado japanski krastavac, koji se penje (sl. 28.).

Plod mu je srednje velik, tamno-zelen, katkada smegjkast. Goji se kao i naš krastavac, samo što se uz njega zabode rašljasta grana, po kojoj će se moći sam, pomoću svojih vitica penjati.

Vrijedno ga je gojiti i poradi toga, jerbo ga ne napada tako lako bolest rgja, kao obični krastavac. Godine 1908. jeo sam posljednji japanski krastavac od vrsti: „Jokahama“ dne 30. rujna, dakle davno iza kako je rgja uništila sve lišće naših krastavaca.

Za sjeme se ostavljaju najljepši i najpravilniji krastavci, no ni prvi ni zadnji, već srednji. Zrelo se sjeme ispere i na suho mjesto spravi. Klicavo je 15 godina, a najbolje je ono sjeme, koje je staro 3—4 godine.

Da od zemljišta, na koje će doći krastavci, izvadimo što veću korist, možemo u isto vrijeme ili prije toga saditi i salatu, rotkvu i korabu.



Slika 29.

Najbolje vrsti za vani jesu: japanski penjalac, dugi zeleni, Haynauerov dugi, Goliat, ruski grozdu nalik krastavac i „Bismark“ i Ideal (sl. 29.).

2. Dinje.

Dinje su vrlo ukusno povrće, a skoro svatko ih voli. Blizu gradova se dobro isplaćuju.

Dijelimo ih na glatke i rebraste (Cautaluopes), a po mesu na bjelkaste, žutkaste, crvene i zelene. Zelene drže najfinijima i najsočnijima. Po obliku imade ih različnih: valjkastih, krugljastih i sploštenih.

Tko hoće imati dobrih dinja, neka se pobrine za dobru vrstu i to takovu, koja vani na vrtu posve dobro uspijeva. Skoro sve ugarske vrste uspijevaju posve dobro vani, a od francuskih dosta vrsta.

Nije svejedno, kako staro sjeme sadimo. Pokusima je dokazano, da najbolji plod daje starije sjeme, tako od 3—6 godina, dočim jednogodišnje sjeme daje obično lošiji plod.

Da dinje posve dobro uspiju, treba 1. dobra zemlja, 2. zgodno vrijeme sagjenja, 3. škropiti dinje, 4. zalijevati i 5. pravodobno ubrati plod.

Grede za dinje odaberu se na najtoplijem mjestu vrta, koje cijeli dan grije sunce. Zemlja neka je svakako dobra, a osim toga imadu se jame, u koje će sjeme doći, ispuniti mješancem ili inače zrelim gnojem. Najbolje je, da se takova zemlja još u jesen duboko prevrne, a u proljeće opet uredi i poravna.

Sjeme sadi se na gredice na 150 cm razmaka. Samo pak mjesto, na koje će doći sjeme, priregjuje se ovako: Načini se 25—30 cm duboka, okrugla jama, promjerom od 40—45 cm. Ta se jama ispuni preko polovice najzrelijim gnojem ili mješancem, a gornja polovica jame, pa još 5—8 cm iznad jame, dogje dobra zemlja iz vrta ili zemlja sa drvocjepa tako, da ti plosnati humci naliče švajcarskomu siru. Previsoki humci nijesu probitačni, jer se ne dadu dobro zalijevati, pa dinje zaostanu u razvitku. Na gredicama izmegju kupova možemo saditi salatu, rotkvicu ili drugo kakvo rano povrće, koje se makne sa greda prije nego se loza od dinje razgrana.

Sjeme dinje može se zasaditi u klilo, otkuda se skupa sa zemliom na odregjeno mjesto u vrtu presadi, a može se saditi i u lonce na preokrenutu busen, pa se kasnije sa zemljom u vrt presadi. No budući da je s tim dosta neprilika, navesti ćemo ovdje jedan dobar način, kako ćemo dinje gojiti.

Prije svega ne sadimo dinje prerano. Bilo ma još kako lijepo vrijeme, ne sadimo ih prije 5.—10. svibnja. Ako je toplo, a zemlja dovoljno vlažna, proklicat će dinje za koji dan. Sadimo li ih ranije, to sjeme vrlo često propadne radi prevelike vlage ili studeni. Na svaki, već prije dobro priregjeni, humak, posadimo u okrugu 9 zdravih sjemenki 4—5 cm duboko tako, da je šiljasti kraj sjemenke t. j. buduća klica dolje okrenuta. Kasnije, kad su se dinje uškopile, ostave se na svakom kupu u pravilnom razmaku samo 3 biljke i ništa više.

Da dobijemo lijep, ukusan i krupan plod, moraju se dinje škopiti t. j. uštipne im se vršak. Kada je

naime loza (rozgva) po prilici na jedan prst izrasla, a to je obično kod četvrtog lista, uštipne se prstima ili nožem vrh tako, da na biljki ostanu još samo dva lista.

Time smo postigli, da će se brže i krepčije razvijati pokrajne loze. Prije cvatnje uštipne se opet vrh na svakoj lozi, uslijed čega će početi dinje obilno cvasti i za kratko vrijeme zavezivati se t. j. plod zametati. Kad je plod velik kao kruška, odaberu se na svakoj biljci samo dvije najjače loze i na svakoj se ostavi po jedan plod. Sve ostale loze skupa sa dinjama se odstrane. Isto tako se odstrane i sve na novo potjerale loze. Ali ako je na glavnim lozama premalo lišća, ne smijemo nove izboje rezati, jer bi pomanjkanje lišća moglo biti na uštrb plodu. Prema tomu moglo bi biti na svakom kupu 6, a na srednjoj gredici 18 dinja, koje će i po svojoj dobroti i krupnoći više vrijediti od 25 sitnih dinja.

Za razvitak dinja od prevelike je važnosti zalijevanje. Da pako bude zalijevanje u istinu korisno, treba paziti na ovo: Dinje neka se nikada ne zalijevaju studenom vodom. Vodu, koju ćemo zalijevati, treba dulje vremena izložiti suncu, da se ugrije. Može se i ugrijanom mlakom vodom zalijevati. Kad se zalijeva, ne smije se pomočiti ni lišće ni loza, jer će inače oboljeti na rgji, koja bi mogla uništiti sve dinje. Opazi li se megjutim, da se rgja i malo zametnula, neka se list posipa sumpornim cvijetom. No budući je zalijevanje katkada dosta teško, osobito, ako su se loze dosta razgranile, preporučamo zalijevati na ovaj vrlo dobar način: Okolo humka na kojem su biljke od dinja, napravi se uokrug grabica 5 cm duboka i isto toliko široka, kojoj je vanjska stijena nešto viša od nutarnje. U te grabice nalijeva se voda, a to možemo činiti i za najjačeg sunca bez straha, da će to dinjama škoditi. Može se zalijevati i tako, da se načini oko biljke jamica, u koju se voda ulijeva, a poslije zalijevanja se ta jamica opet zemljom zagrne. Razumije se, da se mora rasprašilica sa kante snimiti. Zalijevanjem se imade odmah prestati, čim se počnu dinje zametati, pa sve tako dugo, dok ne postignu

veličinu oveće komuške. Zalijevamo li ih u to doba, to će nam većina plodova propasti. Samo za dugotrajno zavladale suše, mogu se takve dinje zalijevati, ali posve umjereno. Čim su dinje narasle kao kruška, mogu se opet zalijevati. Kad je dinja kao šaka velika, podmetne se pod nju crijep, cigla, staklo ili stare pločice od škriljevca, da bolje dozori, i da ne sagnjije. Kod mnogih dinja pozna se zrelost po tom, što se plod odlupi od peteljke, nu kod svake vrsti nije to uvijek siguran znak zrelosti. Da li je dinja zrela ili ne, poznamo najbolje po tom, što počinje žutjeti i mirisati. Dva dana poslije tih znakova, otkine se dinja i spremi na 2—3 dana na suho i zračno mjesto, da opstoji, gdje potpuno dozori. Takove dinje su najtečnije. Kada iza vrućih dana slijede vruće noći, vrlo se često dogagja, da baš one dinje, koje bi imale za nekoliko već dana dozoriti, popucaju. Takove dinje naravno ne mogu dozoriti, ili dozore nepotpuno, te nijesu slasne. Tomu možemo predusresti, ako kroz noć pokrijemo dinje loncem ili čim sličnim.

Slika 30.

Dinje se vrlo lako izrode. Pčele naime, i njoj u rodu zareznici, leteći od cvijeta jedne vrste na cvijet druge vrste, prenašaju pelud na cvijet dinje, i tim ga oplode, pa dobijemo drugu vrstu. Tko dakle hoće da čistu vrstu uzgoji, neka po mogućnosti što dalje od drugih dinja tu vrstu goji.

Najbolje vrste jesu: Pariška tržna Cautaloupe, turkestanska, Cautaloupe iz Algiera (sl. 30), zelena Cautaloupe, amerikanska i ugarska namreškana za polje, te crvena ananas.

3. Ljubenice.

Sade se i goje kao dinje, nu vole muljatu zemlju, loza im se ne smije optrgavati. Hoćeš li znati,

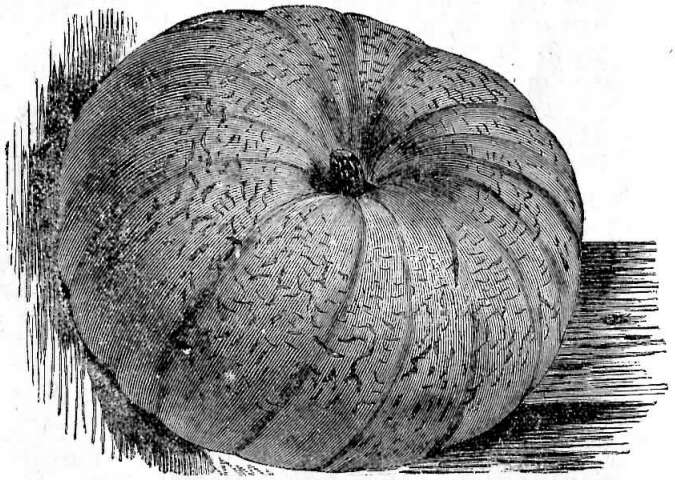
da su zrele, stisni je šakom. Ako pod rukom prilično praskaju (pucaju), tada su zrele.

Najbolje vrste jesu: astrakanska, atenska plemenita, uralska krvavo-narančasta, i albanska.

4. Tikva, buča, bundeva ili misirača.

Porijeklom je iz Indije, a jednogodišnja je biljka. Sadimo je radi njezina ploda, koji se jede, za ures, za posugje ili za nategu (teglicu, šef).

Tikva za jelo sadi se obično na polju ili na gnojištu, ali i u vrtu znade narasti jako velika. Zahtijevaju uopće gnojnu i ako je moguće vlažnu zemlju i prisojan položaj. Budući treba tikva za svoj razvitak puno vlage, neka se zalijeva često i obilno.



Slika 31.

Tikve za urese i natege sadimo u vrtu i to uz plot ili kakvo drvo. Osobito za natege moraju biti plotovi visoki, da budu ove što dulje.

Tikve pečenice sade se takogjer uz plotove i drveće, da se mogu po njima penjati.

Tikva se ukuhava i u šećer. Ako se zelenoj tikvi u jesen kličak oblije pečatnim voskom, dade se uzdržati do Božića.

Jede se kao varivo i pečena.

Najbolje vrste: Mamut (sl. 31), Jurgetta metar duga, talijanska duga, bolonjska centenjača i Dauphine tikva, koja ne pušta loze.

5. Vrtna citrona.

malena je dinjica, manja od gusjeg jajeta, a upotrebljava se za ukuhavanje kao voće. Sadi se i obragjuje kao i dinja.

6. Mango ili vinska breskva

velika je poput krupnije breskve. Boje je narančasto žute, a meso snježno bijelo. Vrlo je ukusna teka i fina mirisa. Daje osobito fini kompot. Inače se obragjuje kao i dinja.

VIII. Šparga i povrće koje se pripravlja slično kao i šparga.

1. Šparga.

Bez sumnje je šparga jedno od najboljega povrća, a gdje nalazi progje, tu se dobro i plaća. U Zagrebu plaća se primjerice 1 kilogram šparge od 1—2 krune.

Osim velikih nizina, koje su s proljeća izvržene povodnjama, te u većim visinama, gdje je oštro i neprijatno podneblje, moći je skoro svagdje špargu dobrim uspjehom gojiti. Ona ipak najbolje uspijeva u rahlu pješčanu tlu, koje propušta vodu. Tlo koje ne propušta vode, nije za špargu, pa ako hoćemo na takovu tlu osnovati šparžište, mora se u tu svrhu ovo prije odvodniti. Šparga raste samonikla na morskim obalama i drugdje, gdje ima pješčana tla n. pr. u

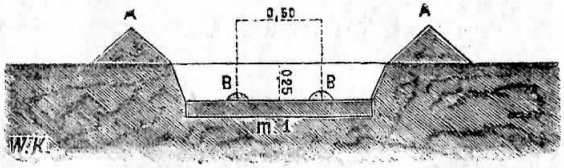
ruskim stepama. I u Hrvatskoj ima šparge samonikle. Šparga je ustrajna i višegodišnja biljka, t. j. ona se ne sadi svake godine, već ustraje po više godina na jednom te istom mjestu. Dobro uregjeno šparžište traje i preko 20 godina, nu kasnije je prirod tada puno manji, nego li u prvim godinama.

Da šparga dobro uspije i da nam lijepu korist donosi, treba šparžište valjano prirediti i dalje njegovati, ali se mora uzeti i dobra vrsta šparge.

Pogledamo li korijen šparge, vidjet ćemo, da ona ne pušta svoj korijen duboko u zemlju, već više jednako s površinom zemlje. Prema tomu ćemo špargu saditi. Prije su mislili, da šparga to bolje uspijeva, što je dublje zasagjena, pa su prema tome i sadili špargu duboko u zemlju, što ne valja.

Prije svega ima se za špargu odabrati otvoreno i toplo mjesto, kamo dolazi dosta sunca. Ako je ovo zemljište rahlo, pjeskovito, a propušta vodu, to ne imamo kod ovakovog zemljišta nikakovih osobitih priprema. No ako je zemljište močvarno, a donji sloj ne propušta vode (ako je n. pr. glina), to se mora takovo zemljište odvodnjiti.

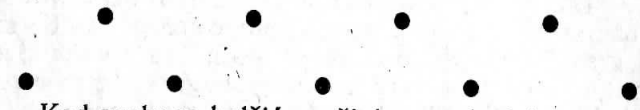
Zemljište, na koje će doći šparga, rigoluje se na 50—70 cm duboko, pri čemu se kamenje i opeka, ako se u zemlji nalazi, odstrane. Treba i na to paziti, da se svaki, pa i najmanji korjenčić pirike iz zemlje izvadi. Ako je zemlja slabija, pomiješa se ova sa zemljom crnicom ili zrelim gnojem.



Slika 32.

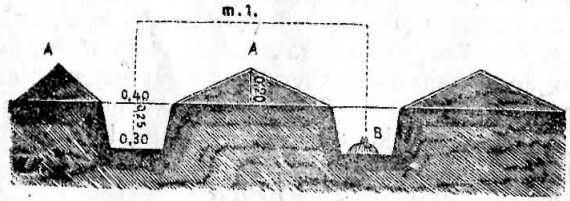
Manja šparžišta priregjuju se ovako: Duljinom cijele grede iskopa se graba (jarak), koja je 25 cm duboka 1 m široka (sl. 32). Iskopana se zemlja slaže

lijevo i desno (A). Nije li zemlja već prije rigolovana, to se sada dno grabe prorahli, i ako je potrebno zemlja popravi. U grabi zabiju se dva reda kolaca tako, da bude red od reda 50 cm daleko (B). Jedan kolac od drugoga udaljen je redovima 1 metar i to na ovaj način:



Kod svakoga kolčića načini se maleni humčić od fine i dobre zemlje, a na svaki humak dogje samo jedan špargin korijen. Korijenje imade se pravilno na sve strane humčića poredati, a po tom se ovo pokrije opet dobrom zemljom i to tako, da je vrh ili klica korijenu pokriven kakovih 4—7 cm visoko zemljom. Poslije nekoliko tjedana prigrne se nešto zemlje u grabu, a tek pred zimu izravnaju se gredice.

Veća šparžišta uregjuju se ovako: Iskopaju se grabe duž zemljišta 1 metar razdaleko (sl. 33). Graba je na dnu široka 30 cm, na vrhu 40 cm. 40 cm, a dubljina joj 25 cm. U grabu zabiju se kolci 1 metar razdaleko, pa se uz kolce sadi špargino korijenje, kako je to malo prije opisano.



Slika 33.

Dobro je paziti, da se šparga sadi za suha vremena. Sagjenje šparge najbolje je preduzeti u proljeće čim vrijeme dopusti, pa sve do konca travnja.

Do jeseni nema kod šparžišta drugoga posla, nego da zemljište marljivo plijevimo, a za suha vremena i zalijevamo. Potonje treba češće činiti odmah poslije sagjenja.

Kad je šparga dobrano već potjerala, privežu se stabljike uz kolčić, da ih vjetar ne polomi, a kad su u jesen iste uvenule, odrežu se tik zemlje. Najbolje je, da se stabljike spale. U jesen se šparžište pokrije slojem dobroga stajskoga gnoja, koji se u proljeće, čim zemlja dopusti, motičicom u zemlju zakopa.

Da se od šparge dobije odmah neki prihod, može se prve godine megju redove šparge saditi grah ili grašak čučavac. Šparga se počne rezati tek treće godine, ali i tada reže se od svakoga kupa samo po nekoliko najljepših izboja, i to samo do konca svibnja, da se može biljka do jeseni još dovoljno ojačati. Što jače štedimo špargu prvih godina, to ćemo ljepšu, finiju i sočniju špargu dobiti i tim će šparžište dulje trajati. U petoj godini mogu se rezati svi izboji, nu ni tada duže od Ivanja. Reže se dugim nožem, a kad se reže, treba biti na oprezu, da se korijenje ne ozlijedi.

Špargu možemo uzgojiti od sjemena i od gotovih već korenjaka. Hoćemo li špargu uzgojiti od sjemena, to se sjeme zasije u proljeće dosta rijetko u dobru, rahlu zemlju, kako će se korijenje što jače razviti. Za godinu dana izvadi se korijenje i u šparžište zasadi. No na malo se ne isplaća iz sjemena špargu uzgajati, jer se danas gotovo korijenje dobije jeftino u trgovini. Danas je cijena 100 kom. šparge 3—6 kruna, već prema kakvoći i starosti korijenja. Za sagjenje najbolje je dvogodišnje korijenje, ali je dobro i jednogodišnje. Trogodišnje korijenje je prejako, pa se kod iskapanja rado lomi i kida i biljka može doskora da propadne.

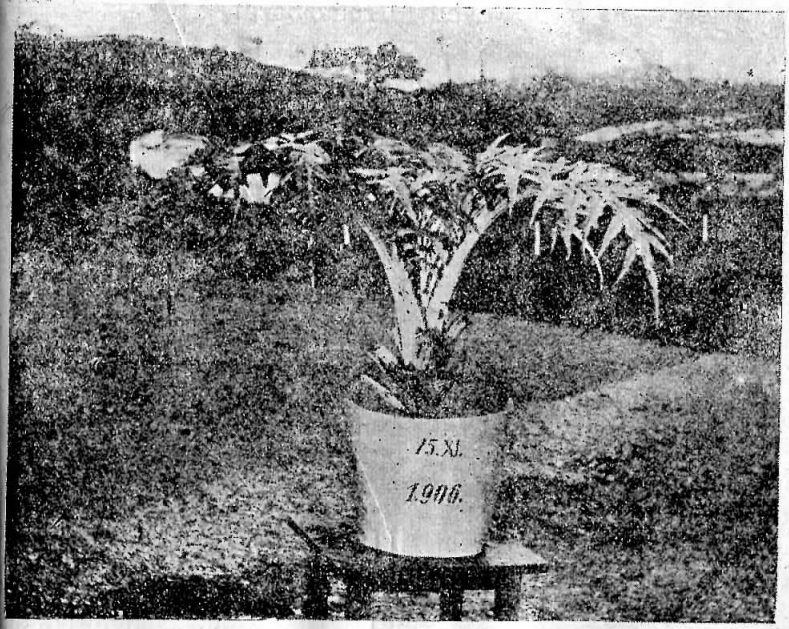
Jedini pogibeljniji neprijatelj šparge je t. zv. špargina muha, koja znade katkada na šparžištu učiniti veliku štetu. To je muha duga kakovih 5 mm, koja u glavu špargina izboja, netom se ovaj iz zemlje pomolio, zabode svoj svrdlasti zadak i u nj iznese po jedno jaje. Za kakovih 14—21 dan izvali se iz jajeta crvić, koji putuje po stabljici gore dolje, hraneći se sočnijim i mesnatijim dijelovima iste. Poslije kakovih 14 dana zakukulji se crvić, a iz kukuljice postane opet muha. Stabljike, u kojima

imade crvića, zakržljaju, budu grbave i nagnjile, pa znade biljka i uginuti. Drugoga lijeka proti širenju te muhe nema, već da se šparžište rano u jutro pregleda, a muhe, koje se dadu rukama hvatati, da se uništuju. Ili se zabije tik mjesta, gdje je špargin grm kolčić, komu vršak samo malko iz zemlje viri, a taj se namaže ljepkom. Muhe će sjedati na ljepak, pa tu i ostati.

Šparge imade ranije i kasnije. U vrtu je dobro imati jednu i drugu. Kao najbolju preporuča se sada: Orijaška brunšvicka, Eibenschicerska, orijaška Kvedlinburška, Kanovers, Kolosal i rana argentilska.

2. Kardi.

Voli tlo kao i cvjetača. U travnju metne se u jamice, koje su 1 m razdaleko, po 3 zrna. Kasnije se



Slika 34.

ostavi na mjestu samo jedna biljka, koja se plijevi i okopa. Da izraste peteljka i hrbat lista što jači i mesnatiji, zalijeva se kardi što češće. Ne voli presagjivanje.

Od kardija jedemo peteljku i hrbat lista, koji se moraju prije pobijeliti, da budu sočni i krhki. Da se to postigne, sveže mu se u jesen lišće na vrhu likom, sva biljka omota se ritkom i napokon se još ogrne. Za 14 dana listovi su pobijelili i mogu se odmah za jelo upotrijebiti.

Tko ga želi i zimi imati, neka ga iskopa u jesen iz vrta i presadi u pivnicu. Ostalo se radi kao i s onim vani.

Sjeme ćemo dobiti, ako kardi u pivnici prezimi, a u proljeće ga opet u vrt zasadimo. Sjeme je klicavo 4 godine. Najbolja vrsta je velika iz Toursa (sl. 34.) i Slonova kost.

3. Raved ili rebarbara.

Ljubi frišku, duboku ilovastu pjeskulju, nu uspijeva još uvijek dosta dobro u svakoj zemlji, koja je dovoljno gnojna i ne presuha.

Rasplogjuje se sjemenom i cijepanjem busa. Cijepanje preduzima se svake 4. ili 5. godine i to rano u proljeće. Cijepanjem busa se zato rasplogjuje, jer tada zadrži biljka sva svojstva matere, dočim se sjeme hoće izroditi. Najlakše se rasplogjuje sjemenjem. Sjeme se posije na kakvu gredicu, a biljke se koncem svibnja ili početkom lipnja presagjuju na rigolovanu zemlju 1 m razdaleko.

Svako proljeće odgrne se zemlja oko korijenja i nasipa gnojem mješancem. Rebarbara može ostati na istom mjestu i preko 30 godina. Odolijeva i najljućoj zimi. Lišće se kuha kao varivo, a od petlje i hrpta lišća, u kojima ima mnogo jabučne kiseline, ukuhava se kompot ili se pravi kolač (pita), koja ne zaostaje ni najmanje za jabučnim kolačem.

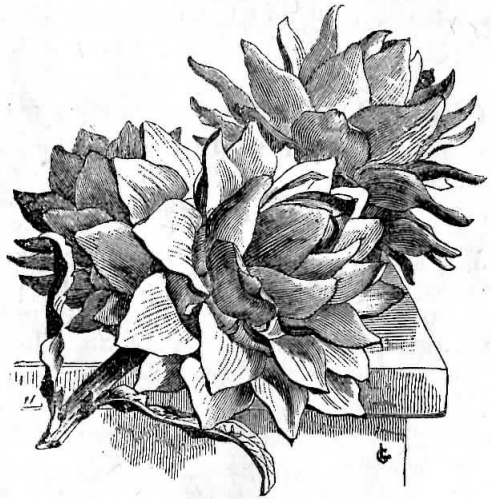
Lišće raveda upotrebljavamo i kao špinat, a dobro je varivo.

Za kuhinju je najbolja vrsta kraljica Victoria.

4. Artičok.

Treba 60 cm duboko prekopanu, jako gnojnu zemlju i vrlo topao položaj. Voli jako zalijevanje, ali u prevlažnoj zemlji, osobito ako je to zimi, propadne mnogo biljki.

Rasplogjuje se izdancima i sjemenjem. Izdanci uzimaju se takvi, koji su korijenjem već obrasli. Izdanci sade se kao i od sjemena uzgojene presadnice na 80—100 cm razdaleko, i to sve po tri skupa. Kad su se izdanci posadili, obilno se zaliju, a kad su se primili, iščupaju se dva slabija, a ostavi samo jedan najjači. Rasplogjuju ga rado na taj način radi toga, jer izdanak zadrži u sebi sva svojstva svoje matere, dočim se sjeme rado izrodi.



Slika 35.

Tko hoće od sjemena uzgojiti artičok, to se ovo rano u proljeće posije u klilo ili graste, a biljke se sredinom svibnja presade na mjesto. Prve godine ga treba okapati i katkada razvodnjenom gnojnicom zaliti.

Koncem listopada prireže se artičoku sve lišće blizu zemlje, nagrne se na njega 40 cm visoko zemlje,

a na zemlju i gnoj. Može se i sa nešto zemlje iskopati, da prezimi u pivnici zakopan.

Budućega proljeća, kad se više nije bojati zime, odgrne se s artičoka zemlja, očisti od svega gnjileža, nagnoji i okopa, i on će početi naskoro rasti. Na svakom grmu ostave se samo 2 ili 3 struka, ostali se izrežu. Artičok traje 4—6 godina, ali je bolje gojiti ga samo 3—4 godine, a onda se on na novo zasadi. Megju artičokom može se prve godine saditi rano kakvo povrće.

Sjeme dozrijeva i kod nas, ali ga nije vrijedno uzgajati. Glavice jedu mnogi veoma rado, pa se zato može u gradu prodati.

Najbolje su vrste: veliki zeleni laonski, veliki ljubičasti talijanski (sl. 35.) i najveći zeleni napuljski.

IX. Mirodijsko povrće i povrće za juhu, salatu i druga jela.

1. Aniž ili onaiz.

Jednogodišnja je biljka, koja voli pjeskovito, ali i ilovasto tlo, te prisojan položaj. Uspijeva i u slabu tlu. Sije se omaške ili u 30 cm razdaleke redove, pa kad nikne, prorijedi se usjev na 20 cm. Tlo se mora plijeviti i motičicom češće prorahliti. Sjeme počima zoriti od kolovoza dalje.

Sjeme se upotrebljava u kruhu, a mlado lišće katkada za salatu.

2. Bosiljak.

Jednogodišnja je biljka. Zahtijeva dobro priregjenu, srednju zemlju i sunčan, ali zaklonjen položaj. Imade ga tankolisnoga i širokolisnoga.

Sije se u ožujku u graste, pikira se i u svibnju na 15 cm razdaleko u vrt presadi. Kad počne bosiljak cvasti, poreže mu se lišće, brže osuši i u zatvorenoj staklenki dalje čuva. Tko ga želi i zimi zelenoga imati, neka ga goji u loncu. Sjeme se dobiva od neobrezanih biljki.

Upotrebljava se kao mirodija, naročito kod pravljenja gorušice i kobasica.

3. Čehuljac.

Sije se u jesen ili rano u proljeće, a meće se u juhu.

4. Čubar.

Potiče iz južne Europe. Sije se u ožujku i travnju na prisojno mjesto najviše megju drugo povrće. Kad se jednom sam zasije, bit će ga u vrtu uvijek dosta. Pod jesen se stabljike porežu i sprave. Za juhu se cvatuće još grančice porežu, naglo osuše i sprave.

Čubar miješa se ponajviše kao mirodija u grah. koji dobije po tome vrlo ugodan tek. Nu pri tome valja paziti, da ga se metne samo vrlo malo, jer će inače dobiti jelo prejaki tek po Čubru.

5. Dragoljub.

Sadi se u ožujku ili travnju na 30—40 cm razdaleko u graste ili kasnije vani. Presagjuje se na mjesto, kad se nije bojati mraza. Kad počne puštati lozu, zabode se uz njega rašljata grana, na koju se loza navede. Sjemena se dobiva dosta, samo se mora za vremena pobrati, jer vrlo lako ispada iz sjemenke. Jedu se od njega cvjetni pupoljci, koji se salati dodavaju. Nezreli se plod kvasi u octu kao i krastavci, i jede.

6. Gorušica ili muštarda.

Sije se i goji kao i gronica (grbač, vidi str. 73.). Lišće se miješa megju salatu, a od sjemena pravi se umak, poznat pod imenom gorušice ili muštarde. Gorušice imade bijele i crne. Prva se više sije od druge.

7. Jajavac ili patličan.

Potiče iz toplijih zemalja i zahtijeva radi toga jako prisojno i gnojno tlo. Plod mu je dugoljast ili okrugao, može biti bijele, škrletno-crvene, crne, ljubičaste boje, nu ima i prugastih jajavaca. Što se tiče veličine, ima jajavaca u veličini kruške, ali u dobroj zemlji i uz dobru njegu može narasti i 4—5 kg težak.

Sije se od veljače do travnja u graste ili klila, kasnije se pikira na vrlo rijetko u lonce, pa se u svibnju presagjuje skupa sa zemljom u vrt. Voli obilno zalijevanje. Kada počne cvasti, ostave se na njemu samo prvi cvjetovi. Svi kasniji se odstrane, da plod brže dozori i veći naraste.

Plod se pripravlja za umaku, kvasi se u octu, puni se u njega drugo jelo, ili se razreže na četiri dijela, papri se, soli i peče na maslacu.

Najbolje su vrste: okrugli ljubičasti, New-york orijaš, Peking orijaš (ljubičaste boje), Delicattess, crveni sličan paradajzu, dugi crni, dugi bijeli i Nakasagi.

8. Komorač ili slatki januš.

Višegodišnja je biljka. Sije se u travnju u 30 cm razdaleke redove. Kada nikne i usjevu se dade toliki razmak. Prije nego stabljike u jeseni obamru, sve se porežu, a biljka lišćem pokrije.

Lišće upotrebljavamo za kiseljenje krastavaca, a sjeme u kruhu i drugdje. Sjeme rodi najbolje u 2. i 3. godini, dočim u 4. već slabije; nu budući da sve sjeme ne zori u isto doba, neka se uvijek režu samo one grančice, koje imadu već posve zrelo sjeme.

Komorača imade običnoga, zatim velikog bolonjskoga i florentinskoga. Ove dvije posljednje vrste jako se mnogo siju u Italiji i sirove jedu. Tek sjeća na onaj pobijeljenog celera, samo što je ovaj slagji, pa imade finiji miris. Goje ga skoro tako kao i pobijeljeni celer t. j. da se sadi u grabe, pa kad je dosta porasao, ogrne se zemljom.

9. Kopar.

Uspijeva u svakom tlu. Sije se u ožujku i travnju na orijetko, a kasnije se usjev prorijedi na 15—20 cm. Obično se sije megju drugo povrće, kao špargu, mrkvu, krastavce, raved itd. Tko ga želi imati uvijek friška, neka ga sije svaka 2—3 tjedna. Jednom zasijan u vrtu sam se dalje razmnaža, pa će ga biti u vrtu uvijek dosta.

Upotrebljavamo ga za umaku, pa kada kiselimo krastavce, onda u kiselu zelju i drugdje.

10. Krastavčina ili boreč.

Izvrsna je hrana pčelama i ove ju oblijeću cio dan. Siie se u proljeće ili jesen, a jednoć sâm zasijan, ne treba ga drugiput sijati.

Mlado se lišće reže i megju salatu miješa, da ova dobije tek po krastavcima. Modre latice cvijeća meću se u ocat, da bude lijepe modre boje.

11. Krosuljica mirisava.

Jednogodišnja je biljka, a uspijeva u svakoj zemlji. Budući da biljka rado ide u sjeme, a tada izgubi svoju vrijednost za kuhinju, to se krosuljica sije svakih 14 dana, od proljeća do jeseni na otvorenom položaju, ali se može sijati i u hladu, nu tada ne miriše tako ugodno. Ako se sije pod jesen, to se niknuli usjev pred zimu pokrije steljom.

Za sjeme se ostavljaju biljke, koje su vrlo rano posijane i ove se ne režu. Kad je sjeme zrelo, ispukne se biljka iz zemlje i posuši.

Krosuljica je jedna od najboljih biljki za juhu, jer se lišće meće u nju i podaje joj ugodan, mirišljiv tek.

Najbolja vrsta je ona sa punim lišćem t. zv. naborana krosuljica.

12. Mažuran.

Jednogodišnja je biljka. Sije se rano na proljeće u graste ili klilo, a ako je već toplo, i van u vrt.

Kasnije se presadi na rub greda, na 20—25 cm razdaleko. Tko ga u velike sije (za prodaju), neka ga sadi na posebne gredice.

Ako je na sunčanu mjestu, pa na dobroj zemlji, a uz to se i zalijeva, naraste i do $^1/_2$ metra visok.

Za cvatnje obreže se nešto nad zemljom, sveže u metlice i suši. Mažuran je gdjegdje važna trgovačka biljka.

Za sjeme ga nije vrijedno uzgajati, jer je sjeme često neplodno. Bolje je kod kojega vrtlara kupiti koju presadnicu i zasaditi je u vrt.

13. Paprika.

Imade je mnogo vrsta, koje se razlikuju megju sobom bojom, oblikom i veličinom.

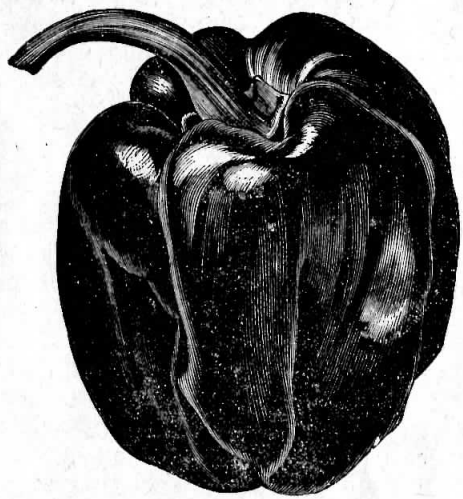
Voli jako, rahlo i suho tlo, kamo sunce uvijek dopire.

Slika 36.

Sije se u lonce ili klila već u veljači. Ako je zasijana u lonce, zalije se zemlja toplom vodom i

lonac stavi na toplo mjesto. Pikira se jedan ili dva puta, pa kad se nije bojati mraza, presadi se u vrt na mjesto 20—25 cm razdaleko.

Za sjeme ostavlja se najljepša paprika. Sjeme ostane u papriki sve do sjetve. Jede se zelena, a zrela se tuče i u kuhinji upotrebljava. U rezance na-



Slika 37.

rezana, čuva se u octu i ulju. Najbolje vrste jesu: Kardinal, slonovo rilo (sl. 36.), Prokopova, cayenska crvena (vrlo ljuta), trešnji naličnа (jedna od najljućih), zlatno žuta orijašica (vrlo blaga), španjolska crvena i velika granata crvena (sl. 37.).

14. Paprena metvica i rutava metvica.

Prodaju se strukovi s lišćem. Megju sobom razlikuju se različnim mirisom. Rasplogjuju se u proljeće i jesen cijepanjem busa.

Strukovi se režu dvaput u godini i suše u hladu, ali na zračnu mjestu. Trebaju je u ljekarnama, gdjegdje i u kuhinji.

15. Pelin.

Raste u nas samonikao na premnogim mjestima naše domovine. Nekoliko grmova pelina u vrt zasagjenih dovoljno je za kuću.

Razmnaža se cijepanjem busa, rijetko sjemenom. Dobro je da se svake četvrte, pete godine presadi. Treba mnogo sunca, a zadovoljava se svakom, pa i najmršavijom zemljom, u kojoj imade vapna.

Upotrebljava se za lijek, za pelinkovac, a peče se od njega i rakija.

16. Povrtna dušica.

Voli pjeskovitu ali dobru zemlju. Razmnaža se sjemenom i cijepanjem busa. Sjeme sije se u ožujku ili travnju u graste, kasnije se pikira i napokon se presadi na rubove tabla na 15 cm. Sjeme je vrlo sitno, zato neka se prigodom sijanja posipa vrlo sitnom zemljom. Čim se je posagjena biljka primila, prireže se blizu zemlje zato, da potjera postrane grančice. Ove se kasnije režu i u kuhinji upotrebljavaju. No biljke koje kanimo kroz zimu u vrtu ostaviti, smiju se obrezati samo do konca kolovoza, jer kasno obrezane rado propadnu zimi.

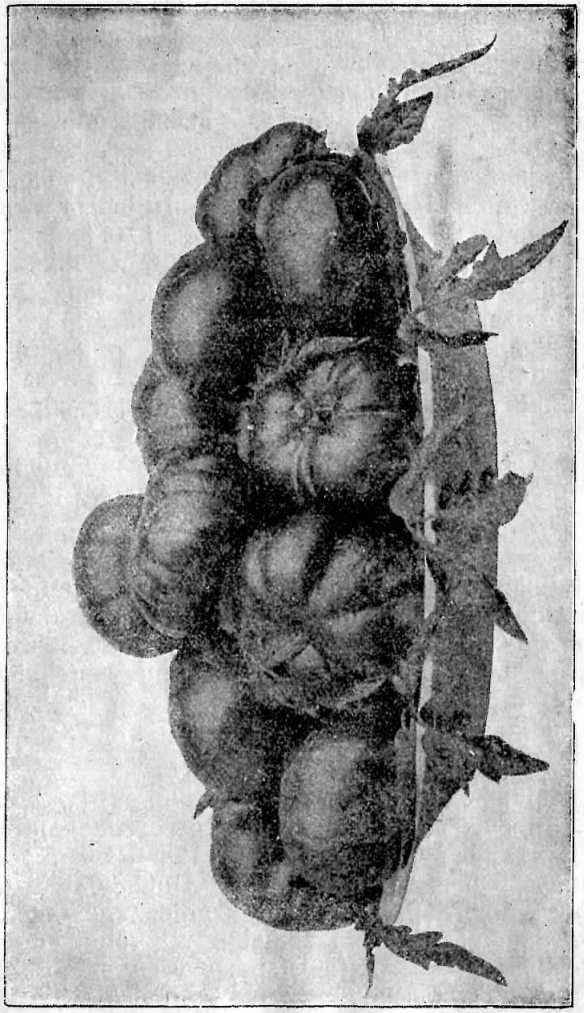
Budući povrtna dušica zemlju jako isisava, mora se radi toga svake 3—4 godine presagjivati. Kod presagjivanja dogje malko dublje u zemlju nego je prije bila, a takogjer joj se prireže postrano korijenje kao i grančice.

Povrtnu dušicu gojimo poradi lišća, koje vrlo ugodno miriše, a služi kao najugodnija mirodija u kobasama, juhi, kod živagje pečenke i drugih jela.

17. Rajčica ili paradajs.

Topao sunčan položaj i to najzgodnije na rubovima gredica, koje su k jugu okrenute, pa jako tlo, najbolje prija rajčici. Sjeme sije se u ožujku u graste ili klila, a u svibnju presadi se u vrt na 60—90 cm razdaleko.

Rajčica raste brzo i bujno, pa se zato ostavi na svakoj biljki 3—4 glavne grane, koje se uz kolac



Slika 38.

ili brajde privežu. Kada se već priličan broj ploda zametnuo, uštipnu se biljki vrhovi. Kroz to će plod

biti veći i ranije će dozoriti. Kod rajčice treba paziti, da ne budu grančice preguste, i da se plodovi ne vuku po zemlji, jer će biti od zemlje zamazani i rado gnjiju.

Prije nego padne vani mraz, poberu se sve zrele rajčice i upotrijebe za što treba, a nezrele se slože kamo na toplo sunčano mjesto, gdje će dozoriti.

Sjeme se uzima od najzrelijega i najljepšega ploda. Sjeme se izvadi iz rajčica, dobro ispere vodom, osuši i spravi.

Rajčice se upotrebljavaju u kuhinji na preraznovrstan način. Jedu se sirove u octu kvašene; pravi se od njih pekmez ili juha i upotrebljavaju se kao primjesa mnogim hranama.

Najbolje vrste jesu: Turnovski granat (sl. 38), predsjednik Garfield, ficarazzi, najranija vrsta; kralj Humbert ima škrletno crven, gladak i srednje veličine plod; Acme, vrlo rodna vrsta; zlatna kraljica sa žutim plodom i Mikado sa škrletno crvenim plodom.

18. Rutvica.

Polugrmasta je biljka a obragjuje se kao trma. Mladi izboji i lišće jedu se maslacem na kruhu naličenim i to je vrlo zdravo jelo za želudac. Lišće se trga prije, nego počne cvasti rutvica i posuši se na kakvom zračnom mjestu.

19. Tarkanj.

Trajna je biljka, a raste u svakoj vrtnoj zemlji. Bolje uspijeva na suhoj zemlji i otvorenu položaju, nego li u vlažnoj zemlji i sjenatu položaju. Razmnaža se i sjemenjem i cijepanjem korijena. Obično se uzima ovo posljednje, jer od sjemenja uzgojen nije tako mirišljiv. Sadi se 50 cm razdaleko. Na istom mjestu ustraje 3—4 godine. Kroz ljeto se višekrat obrezuje. Pred zimu se još jednom obreže i onda pokrije zemljom ili na pô zrelim gnojem. Mlade stabljike s lišćem miješaju se megju salatu ili krastavce, koje kiselimo.

20. Trma.

Višegodišnja je biljka grmasta oblika, a uspijeva u svakoj hranivoj i suhoj zemlji. Sije se u proljeće na gnojno, ali osušno tlo, ili rano u proljeće u klilo ili graste. Biljke se presade na rubove gredica 15 cm razdaleko, okapaju se i čiste od korova. Na istom mjestu može ostati 3—4 godine, a tada se grm rascijepa na više dijelova i na novo zasadi. U jesen dobro je grm pognojiti. Za cvatnje porežu se grančice i mentu na tavan sušiti.

Ako se metne trma megju rubinu, dobije ovo po njemu preugodan miris.

21. Tušak.

Jednogodišnja je biljka, koja zahtijeva lako, pjeskovito tlo. Sije se od proljeća sve do lipnja megju drugo povrće i to šakom na orijetko.

Sjeme se ne pokriva zemljom, već se zemlja zubačama samo poravna i lopatom malo natuče. Usjev se kasnije prorijedi na 10 cm.

Ima ga sa zelenim i zlatožutim listom. Potonji pripravljaju se u mnogim krajevima Njemačke kao špinac.

22. Umet.

Trajna je biljka. Sije se rano u proljeće ili se množi grančicama, koje su pustile korijen. Par stabljika dovoljno je za kuću. Od umeta upotrebljavaju se cvjetne stapke i to prije, nego se cvjetni pupolj pomoli. Te stapke dodavaju se kao mirodija gusjoj, pačjoj i svinjskoj pečenki. Maleni i sitni listići, koji se na stapci nalaze, imadu se odstraniti.

23. Žalfija, kadulja ili kuš.

Uzdrži kod nas i najljuću zimu, samo ne smije biti na vlažnu i sjenatu mjestu. Rasplogjuje se vrlo lako. Sjeme nikne brzo, zatim se presadi na rubove gredica 30—40 cm razdaleko, gdje ostane po više godina bez osobite kakve daljnje njege.

X. Jagode.

Jagode zahtijevaju jako gnojnu zemlju, koja je ponešto vlažna i više ilovasta nego li pjeskovita. U suhom, pa lakom i pjeskovitom tlu jagode slabije uspijevaju, pa ako hoćemo u takovom tlu postići dobar uspjeh, moramo osim gnoja navoziti gore još i ilovače ili lapora. Imadu se zalijevati kadgod treba, a jako je dobro, ako je u vodi rastopljen kakav gnoj, Ali u tom slučaju smiju se zalijevati samo neposredno pred kišom, da ova ispere gnojnicu sa lišća, koja bi inače mogla ovomu škoditi.

Hoćeš li dobiti što ljepše jagode, ne daj da ostanu na istom mjestu duže od 3 godine, jer najjače rode druge godine, a treće godine već popuštaju u plodnosti. Hoćeš li dakle imati uvijek lijepih jagoda, najbolje ćeš uraditi, ako svake godine urediš novo jagodište. Na isto mjesto ne smiju se jagode saditi barem četiri godine.

Imade jagoda koje jedanput rode i koje rode višeputa; ove potonje zovemo mjesečarke.

Za presad uzimaju se obično ukorijenjene vitice najboljih vrsta, koje je najbolje saditi u srpnju i kolovozu. jer će već slijedećega ljeta donijeti obilan plod. Mogu se saditi i u proljeće, ali će tada donesti iste godine malo ili ništa ploda.

Zemljište, gdje ćemo urediti jagodište, ima se obilno pognojiti starim rastrošenim gnojem, koji se lopatom što dublje u zemlju zakopa. Svaki korov i kamen pomnjivo se ukloni, a svaka krupnija grudica razmrvi. Kad se je zemlja zubačama poravnala, načine se 120 cm široke gredice, na koje dogje tri reda jagoda. Prvi i treći red dogje 15 cm razdaleko od kraja gredice, a treći u sredini. Jagode sade se 45—60 cm razdaleko prema tomu, raste li dotična vrsta jagoda jače ili slabije. Na svako mjesto dogje jedna presadnica. O jagodama mjesečarkama bit će na drugom mjestu govora.

Presagjenim jagodama valja posvetiti veliku pomnju. Gredice se moraju marljivo okapati i od svakoga i najmanjega korova čistiti. Sve izrasle vitice moraju se odstraniti. Ostave li se vitice, to će se one hraniti na račun biljke, koja će slabiti i ne će imati toliko i tako dobrih jagoda, kao kad su vitice uklonjene. Vitice se imadu odštipnuti ili nožem odrezati, a ne silom otrgnuti.

Jagode mogu podnesti dosta veliku zimu, ali ima mnogo vrsta jagoda, koje stradaju, ako je zima veća od 15° R. Najviše stradaju u 2. i 3. godini. Zato se moraju jagode pred jesen još jednom okopati i 3—6 cm visoko pokriti prhkim gnojem, ali tako, da na samo srce ne dogje gnoj. Čim dopusti vrijeme u proljeće, zakopa se gnoj malom motičicom u zemlju, jagode se očiste od uvelog lišća, u jagodište od korova. Na proljeće dobro je jagode zalijati gnojnicom, jer će početi ranije cvasti.

Da plod ne polegne na zemlju, pa da se ne zamaže, načine se od žice stalci, koji drže jagode. Može se još uz jagodu zabosti tanki štapić, za koji se struk priveže ili se po gredi posipa sječka ili pljeva. Tada će jagode biti puno slagje i mirisavije, jer bolje dozore na suncu, nego li u hladu pod lišćem.

Mjesečarke, t. j. jagode koje rode svaki mjesec, sade se obično na rubovima tabla. Ima ih dvije vrste: jedne tjeraju vitice, a druge ne. Ove druge svakako su preporuke vrijedne, ali su i skuplje od onih.

Razmnožavaju se cijepanjem busa i sjemenjem. Od sjemena uzgojene jagode davaju veći plod i jače rode od onih, koje su uzgojene cijepanjem busa, nu budući je uzgajanje od sjemena prilično dug i zanovjetan posao, razmnaža se obično prvim načinom.

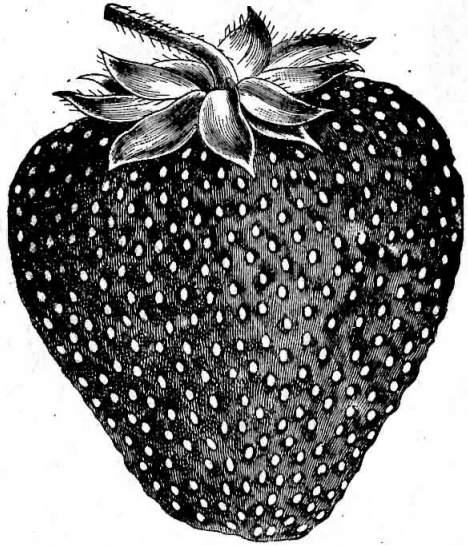
Sade se na 20—25 cm razdaleko. Inače se postupa s njima kao i s drugim jagodama.

Najbolje vrste jagoda jesu:

A. Obične vrtne jagode:

„Kralj Albert“ poznata vrsta sa velikim, dugoljastim i trešnjavo-crvenim plodom. Zori prilično kasno. „Sv. Josip“ donaša u kasnijoj jeseni drugi plod. Jagode su srednje veličine, tamno-crvene boje, vrlo ugodna teka i lijepa mirisa. „Zvijezda pred-

hodnica“ (Leader), kao rana vrsta zaslužuje osobitu pažnju. Plod je krupan, često krpast, a prema kraju svršava se šiljasto. Boje je jasno crvene, mekćine ružičaste, mesa čvrsta a fina teka. „Monarch“ (sl. 39) ima vrlo krupan plod, boje sjajne i tamno-crvene, a oduljeg često krpastog oblika. Mekćina je bijela, teka ugodna i vrlo mirišljiva. Prezimljuje bez snijega i na



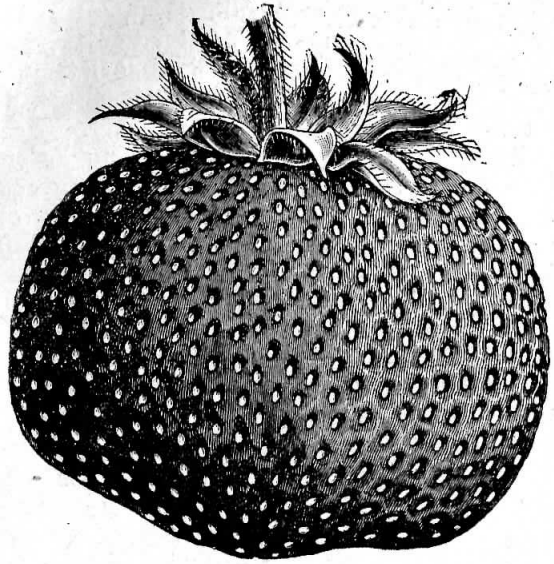
Slika 39.

velikoj smrzavici. „The Laxtvn“ (sl. 40) neobično je velika jagoda, nepravilna oblika, malo žuta, vrlo je sočna, a ugodna teka. Raste jako grmasto a rodi obilno.

B. Jagode mjesečarke:

Gloire de St. Genis-Laval obilno rodi, a vrlo je krupnoga ploda. Belle de Meaux ima srednje veliki plod, prilično je okrugla oblika i jasno crvene boje. Meso je vinsko-slatkoga izvrsnoga teka. „La Genereuse“ spada megju najveće i najbolje mje-

sečarke. Plod je ružičasto crven i vrlo dobar. „Crvena mjesečarka“ jest boje poput opeke (cigle), izvrsna



Slika 40.

vrsta, a ne tjera nikakovih vitica. „Goliat“ najveća je mjesečarka, crvena je, teka izvrsna, a miriše kao i šumska jagoda.

XI. Radnje u vrtu u pojedinim mjesecima.

Siječanj. U siječnju se obično ne radi ništa u vrtu, jerbo je zemlja ili smrznuta ili snijegom pokrivena. No ako ipak dopušta vrijeme, mogu se nastaviti oni poslovi, koji nisu moguće u jesen dovršeni, kao: gnojenje, rigolovanje, prekapanje gnoja mješanca. Uzimljeno povrće dobro je katkada pregledati, pa što je bolesna, gnjila, neka se odstrani. Čisti se sjeme, popravlja vrtno orugje i pravi se plan, što i gdje će se saditi u vrtu povrće. Sada je najzgodnije doba, da se naruči potrebno sjemenje.

Veljača. Zemljoradnje i gnojenje neka se obavi ovaj mjesec. Ako je vrijeme lijepo i toplo, može se rano povrće zasijati na sunčanim i zaklonjenim gredicama; tako mrkvu, grašak, peršin, zmijak, špinac, češnjak. U klila sij rani kupus, korabu, cvjetaču, celer, rotkvicu. Nemaš li klila, sij to u graste ili škrinjice, pa i papriku i paradajz.

Ožujak. Ako je pogodno vrijeme, to se već u prvoj polovini ovog mjeseca zemlja lopatom prekopa, zubačama poravna i gredice načine. Osim onoga povrća, koje si već u veljači sijao, sij i sadi jošte grbač, špinac, kiselicu, bob, turovac, slatki hrenak, ranu repu, aniš, sve vrste luka, salate i kupusa i rani krumpir. U klila sij razne mirodijske biljke, prokulicu, artičok, kardi, rebarbaru, jajavac i celer. Gredice, na kojima je višegodišnje povrće, kao šparga, jagode, artičok i t. d. okopaju se i urede.

Travanj. U travnju je najviše posla u vrtu. Sve radnje, koje nismo moguće mogli u ožujku obaviti, izvrše se sada. Sav se vrt prekopa lopatom, i zemlja se potpuno uredi, da će se moći na grede i sijati i presagjivati povrće, kada god bude trebalo. U vrt sije se i sadi na mjesto maslačak, grbač, radić, špinac, loboda, blitva, grašak čučavac i kolenac, pod konac mjeseca i grah, bob, pastinak, kasne vrste kupusnog povrća, hren, rapontika, ljetna povrtnica, luk, cikla, boreč, komorač, tušak i t. d. Mogu se urediti i nova šparžišta i jagodišta. Sadi se rani krumpir. Razno mirodijsko bilje, pa kiselicu i vlasac rasplogjujemo i pomlagjujemo, ako rascijepamo bus i pojedine dijelove na novo zasadimo. Niknuli se usjev pikira, proregjuje, plijevi, okapa i za suše zalijeva. U klilu uzgojene presadnice, kojima ne škodi mraz, presagjuju se u vrt. U lonce sade se krastavci, dinje i tikve, koje se polovinom svibnja presagjuju skupa sa zemljom u vrt.

Svibanj. Kao što je travanj mjesec, u kojem se najviše sije, tako je svibanj mjesec, u kojem se najviše sadi i presagjuje. U tom se mjesecu presagjuje povrće zasijano u travnju, kao: štrbka, glavatica, sve vrste zelja, cikla, rapontika, rebarbara, kardi, artičok,

jajavac, paradajz, luk, bosiljak, paprika; isto tako na mjesto: grah čučavac (početkom mjeseca), grah koljenac (sredinom mjeseca), grašak, krastavci, dinje, tikve, mrkva, povrtnica, kopar, tušak. Povrće neka se plijevi i okapa, a za suše zalijeva. Grašak se ogrne i šibljem nakoli.

Lipanj. Od sredine mjeseca lipnja sije se povrće za jesensku i zimsku porabu kao zelje, zimska endivija, salata. Grah se nakoli, dinje škope, preguste dinje i krastavci, mrkvu, peršin, cikoriju, maslačak, pastinjak i drugo povrće proregjuj, a većim dinjama neka se podmetne crijep ili daščica.

Srpanj. Od hrena odgrne se zemlja, pa mu se skoro do dolje vunenom krpom odstrane sve žilice sa strane. Povezuje se ljetna štrbka, i ogrće se zemljom celer, koji gojimo poradi rebara. Sabire se dozrelo sjeme. Ako su stabljike na češnjaku i kozjaku uvenule, vadi se ovaj iz zemlje. Režu se grančice mirodijskog bilja i suše u hladu i čuvaju. Gredice, iz kojih je maknuto rano povrće, prekopaju se, urede i na nje presagjuje povrće za jesensku porabu, kao: kasnu korabu, kelj, cvjetaču, štrbku.

Kolovoz. Radnje koje smo zakasnili ili nismo ih mogli u srpnju izvesti, sada se obave. Sadi se povrće, koje kroz zimu vani ostaje: prokulica, mrkva, špinac za proljeće, zmijak, repa, povezuje se kardi i štrbka, ogrće se celer, može se početi cijepanjem višegodišnjega mirodijskoga bilja i čine se novi nasadi.

Rujan. Priregjuje se zemlja za zimsko povrće. Sije se matovilac, zimska salata, kupus, kelj; pokriva se štrbka, kardi i celer, da požuti; sadi se češnjak, lučice, zumbula i tulipana. Proregjuje se niknuli usjev od špinaca, zmijaka i mrkve, a pod konac mjeseca presagjuje se zimska salata. Grede se gnoje i prekapaju.

Listopad. Ovaj je mjesec prava žetva za vrtljara. Iz zemlje se iskapa ponajprije korjenasto povrće, tada razno drugo povrće, koje ćemo kroz zimu sačuvati. Sve se to ima raditi samo za suha dana.

Artičok posiječe se šaku visoko nad zemljom i tada se pokrije zemljom, pa još i gnojem, ili se iskopa iz zemlje i spravi u pivnicu. Šparga se obreže i stabljike spale; šparžište i jagodište se nagnoji. Grede, koje nisu pognojene i prekopane, neka se sada to čini.

Studeni. Što nisi jošte u listopadu učinio, to učini sada. Možeš saditi i sijati još i rani grašak, pa mrkvu i peršin, češnjak, kelj, zelje i salatu presagjivati. Razvaža se gnoj po vrtu i zakapa. Gnoj mješanac se prekapa i posipava živim vapnom, jer će tako doći u gnoj vapno, i on će se teže rastvarati. Čisti se vrtno orugje i spravi. Kreća se pivnice, trapovi i repnice. Odstranjuje se iz povrća sve, što je gnjilo i pljesnivo. Sve te radnje nastavljaju se u **prosincu,** kada dozvoljava vrijeme.

XI. Tugja imena povrća.

Ime	
hrvatsko	njemačko
Aniž, slatki januš	Anis
Artičok	Artischoke
Blitva	Mangold
Bob	Puffbohne
Bobač	Bachsalat
Bosiljak	Basilicum
Ceceljika, zečja soca	Sauerklee
Celer	Sellerie
Cikla	Rothe Rübe, Salatrübe
Cvjetača, karfiol	Blumenkohl
Čehuljac	Spanische Kerbel
Češnjak, bijeli luk	Knoblauch
Čislenica	Knollenziest
Čubar	Bohnenkraut
Dinja	Melone
Dragoljub	Kapuziner-Kresse
Dragušac, potočka	Brunnen-Kresse
Dragušica	Goldwurzel
Dušica povrtna	Thymian
Endivija, štrbka	Endivien
Glavatica salata	Kopfsalat
Gorušica, muštarda	Senf
Grah, bažulj, pasulj	Fisole, Bohne
Grašak	Erbse
Grbač, gronica	Gartenkresse
Hren	Meerrettig
Jagoda	Erdbeere
Jajavac, patličan	Eierpflanze
Jam krumpir	Yams-Kartofel
Kardi	Kardone
Kelj	Wirsing, Kohl
Kelj pupčar, ružar	Rosenkohl, Sprossenkohl
Kiselica	Sauerampfer
Komorač	Fenchel
Kopar	Dill
Koraba	Kohlrabi
Krastavac, ugorak	Gurke
Krastavčina	Gurkenkraut
Krosuljak povrtni	Kerbelrübe
Krosuljak mirišljivi	Kerbel
Krumpir, korun	Erdäpfel
Kupus, zelje	Kopfkraut
Ljubenica	Wassermelone

Ime	
hrvatsko	njemačko
Loboda	Gartenmelde
Luk crljenac	Zwiebel
Luk kozjak	Schalotten
Luk pori	Porre
Mango	Mango-Melone
Maslačak, jergot, regvart	Löwenzahn
Matovilac, poljska salata	Rapunzel, Feldsalat
Mažuran	Majoran
Mrkva, merlin	Karotten, Gelbe Rübe
Nutarnja koraba, repa sagjenica	Kohlrabi, Steckrübe
Paprena metvica	Pfeffermünze
Paprika	Spanischer Pfeffer
Paradajz, rajčica	Paradiesapfel, Tomate
Pastinjak	Pastinjak
Pelin	Wermuth
Peršin	Petersilie
Portulak	Portulak
Povrtna dušica	Gartenthymian
Radić, cikorija, vodopija	Cichoriensalat
Rapontika	Nachtkerze
Raved, rebarbara	Rhabarbar
Repa, okruglica, bijela	Weisse Rübe
Rimska salata	Römischer Salat
Rotkva, povrtnica	Rettig
Rotkvica, mjesečarka	Monatsrettig
Rutava metvica	Krause-Münze
Rutvica	Raute
Salata ovezulja	Bindsalat
Salata za trganje	Pflücksalat
Slatki hrenak	Zuckerwurzel
Soja	Sojabohne
Šparga	Spargel
Špinac	Spienat
Špinac novoselandski	Neuseländer Spinat
Tarkanj	Estragon
Tikva, buča, bundeva	Speisekürbis
Trma	Lavendel
Tušak	Portulak
Umet	Beifuss
Vlasac, sitinac	Schnittlauch
Vrtna citrona	Citrone des Küchengartens
Vrtni turovac	Haferwurzel
Zimski kelj, naborani kelj	Winterkohl, Krauskohl
Zmijak	Schwarzwurzel
Žalfija, kadulja, kuš	Salbei

KAZALO.

Strana

Uvod 5

Opći dio.

I. Položaj i zemljište za vrt. 7

II. Priregjivanje zemljišta. 9

1. Odvodnjivanje. 9
2. Rigolovanje. 10

III. Uregjenje i obragjivanje vrta. 12

1. Ograda 12
2. Razdjeljenje vrta. 14
3. Prekapanje 15
4. Gnojenje 16
   a) Stajski gnoj 16
   b) Gnoj mješanac 18
   c) Umjetni gnoj 19
   d) Razna druga, manje ili više vrijedna gnojiva . . . 20
   e) Kada i kako je najbolje gnojiti? 21
5. Zalijevanje 23
6. Plijevljenje i proregjivanje 25
7. Okapanje i ogrtanje 27
8. Ophodnja 28
9. Kako da dobijemo od vrta šta veću korist? 30
10. Dobivanje sjemena i njegova klicavost 31
11. Sjetva 34
12. Pikiranje i presagjivanje. Razmak i dalnja njega presadâ 38

IV. Spremanje povrća za zimu 40

V. Sušenje i konzerviranje povrća 42

VI. Klilo 44

VII. Korisne i škodljive životinje. Bolesti povrća . 48

Strana

Posebni dio.

Obragjivanje povrća napose 53

I. Zeljnato povrće 53

1. Cvjetača ili karfiol 53
2. Kupus ili zelje 56
3. Kelj 58
4. Zimski ili naborani kelj 59
5. Kelj pupčar ili ružar 60
6. Koraba, vanjska koraba 61
7. Nutarnja koraba 63

II. Špinac i slično mu povrće 63

1. Špinac 63
2. Novoselandski špinac 64
3. Loboda 64
4. Blitva 65
5. Kiselica 65

III. Salata 66

1. Glavatica 66
2. Ovezulja ili zimska salata 68
3. Salata, kojoj se lišće optrgava 68
4. Salata kao šparga 68
5. Endivija ili štrbka 68
6. Matovilac ili poljska salata 70
7. Maslačak ili jergot 71
8. Radić, vodopija ili cikorija 71
9. Dragušac ili potočka 72
10. Gronica ili grbač 73
11. Razno povrće, koje upotrebljavamo za salatu 74

IV. Sočivice ili povrće sa komuškama 75

1. Grašak 75
2. Grah ili pasulj 78
3. Bob 81
4. Soja 81

V. Korjenasto i gomoljasto povrće 81

1. Mrkva ili merlin 81
2. Peršin 83
3. Pastinjak 83

Strana

4. Celer 84
5. Cikla 85
6. Repa 86
7. Repa sagjenica 87
8. Rotkva ili povrtnica 87
9. Krosuljak povrtni 89
10. Hren 90
11. Zmijak 91
12. Krumpir ili korun 92
13. Čislenica 93
14. Ceceljika ili zečja soca 94
15. Jam krumpir 94
16. Vrtni turovac 95
17. Rapontika 95
18. Slatki hrenak 95
19. Dragušica 95

VI. Lukovice 95

1. Crljenac luk 95
2. Kozjak 97
3. Češnjak ili bijeli luk 98
4. Poriluk 98
5. Vlasac ili sitinac 99

VII. Povrće slično tikvama 100

1. Krastavci ili ugorki 100
2. Dinje 102
3. Ljubenice 105
4. Tikva ili buča 106
5. Vrtna citrona 107
6. Mango ili vinska breskva 107

VIII. Šparga i povrće, koje se pripravlja kao šparga 107

1. Šparga 107
2. Kardi 111
3. Raved 112
4. Artičok 113

IX. Mirodijsko povrće, povrće za juhu, salatu i druga jela 114

1. Aniž ili onaiz 114
2. Bosiljak 114
3. Čehuljac 115
4. Čubar 115
5. Dragoljub 115

Stran

6. Gorušica ili muštarda 115
7. Jajavac 116
8. Komorač ili slatki januš 116
9. Kopar 117
10. Krastavčina ili boseč 117
11. Krosuljica mirisava 117
12. Mažuran 117
13. Paprika 118
14. Paprena metvica 119
15. Pelin 120
16. Povrtna dušica 120
17. Rajčica ili paradajs 120
18. Rutvica 122
19. Tarkanj 122
20. Trma 123
21. Tušak 123
22. Umet 123
23. Žalfija 123

X. Jagode 124

XI. Radnje u vrtu u pojedinim mjesecima 127

Tugja imena povrća 131